11/2006

# Mod:**GL9/33**

Production code:**G9/33 S**

**SOMMARIO / INDEX / ZUSAMMENFASSUNG / SOMMAIRE / ÍNDICE**


Schema di insItallzione / Installation diagram / Installationsplan / Schèma d'installation / Esquema de instalación……..……..……..3

Avvertenze generali / General recommendations / Allgemeine Hinweise / Avertissements generaux /Advertencias generales…….……..4

Posizionamento / Positioning / Aufstellen des Ofens / Positionnement / Posicionamiento……..……..……..4

Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive / Legal and technical regulations and directives / Gesetzliche Bestimmungen, Technische Vorschriften und Richtlinien
Prescriptions des lois,des reglementations techniques et des directives / Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas……..5

Collegamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluß / Branchement électrique / Conexión eléctrica……..……..……..……..…….5

Dati elettrici / Electrical data / Elektrical Daten /Données électrique / Datos eléctricos…….……5

Schema elettrico AC 230V 50 Hz / Wiring diagram AC 230V 50 Hz / Schaltplan AC 230V 50 Hz / Schéma électrique AC 230V 50 Hz / Esquema eléctrico AC 230V 50 Hz…...6

Collegamento del gas / Gas connection / Gasanschluß / Raccordement du gaz / Conexión del gas. ……..…….…….7

Evacuazione gas combusti / Extraction of flues gases / Ablaß Verbrannter Gase / Evacuation des gaz brules / Evacuación de los gases de escape…….……..7

Pressioni per il collegamento / Connection pressures / Druckverhältnisse für den anschluß / Pressions pour le raccordement / Presiones para la conexión…….……8

Controllo della pressione di alimentazione / Supply pressure control / Versorgungsdruckkontrolle / Controle de la pression d'alimentation
Control de la presión de alimentación……8

Controllo del funzionamento / Operation control / Funktionskontrolle / Controle du fonctionnement / Control del funcionamento…….……..9

Ugelli / Invectors / Düse / Injecteures / Toberas……..……..9

Precollaudo del forno / Pre– testing of the oven / Vorherige prüfung des Ofens / Pre-essai du four / Preensayo del horno……..……...10

Trasformazione o adattamento / Conversion or adaptation / Verānderung oder Gasumstellung / Transformation ou adaptation / Transformación o adaptación……..……...10

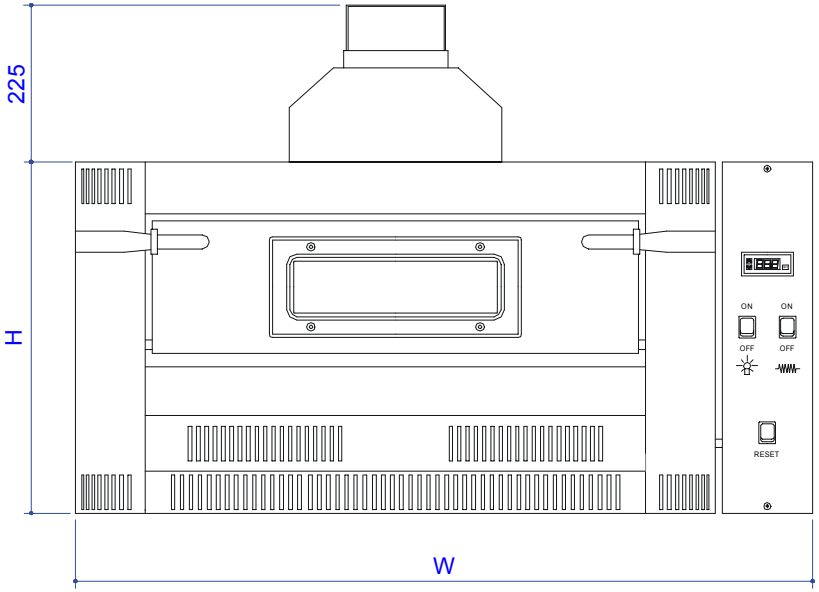
Regolazione del flusso di aria primaria / Regulating the primary air flow / Regulierung des Primärluftflusses / Reglage du flux d'air primaire
Ajuste del caudal de aire primario……...10

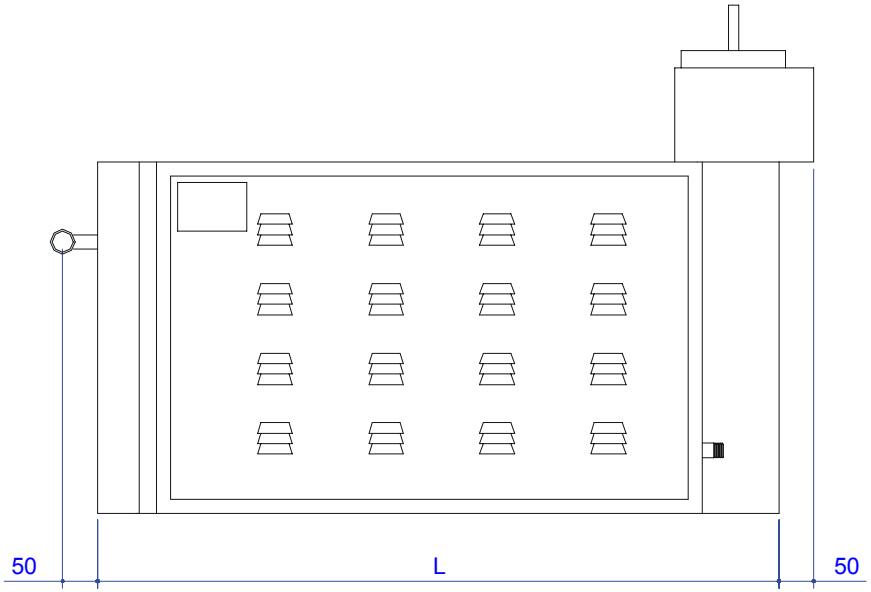
Manutenzione / Maintenance / Wartung / Entretien / Mantenimiento……..…11

Avvertenze per la sicurezza / Safety recommendations / Sicherheitshinweise / Avertissements de securite / Advertencias para la seguridad…….……11

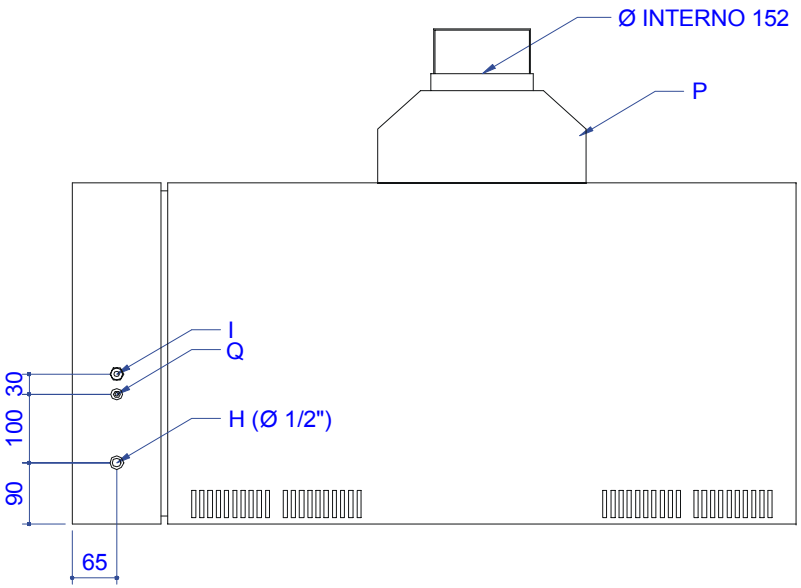
Accensione e spegnimento camera di cottura / Turning the oven on and off /Aufheizen und Abkühlen der Kochkammer / Allumage et arret de la chambre de cuisson
Encendido y apagado de la cámara de cocción……..……..……11

Pulizia e cura / Cleaning / Reinigung und Wartung / Nettoyage et entretien / Limpieza y conservación……12

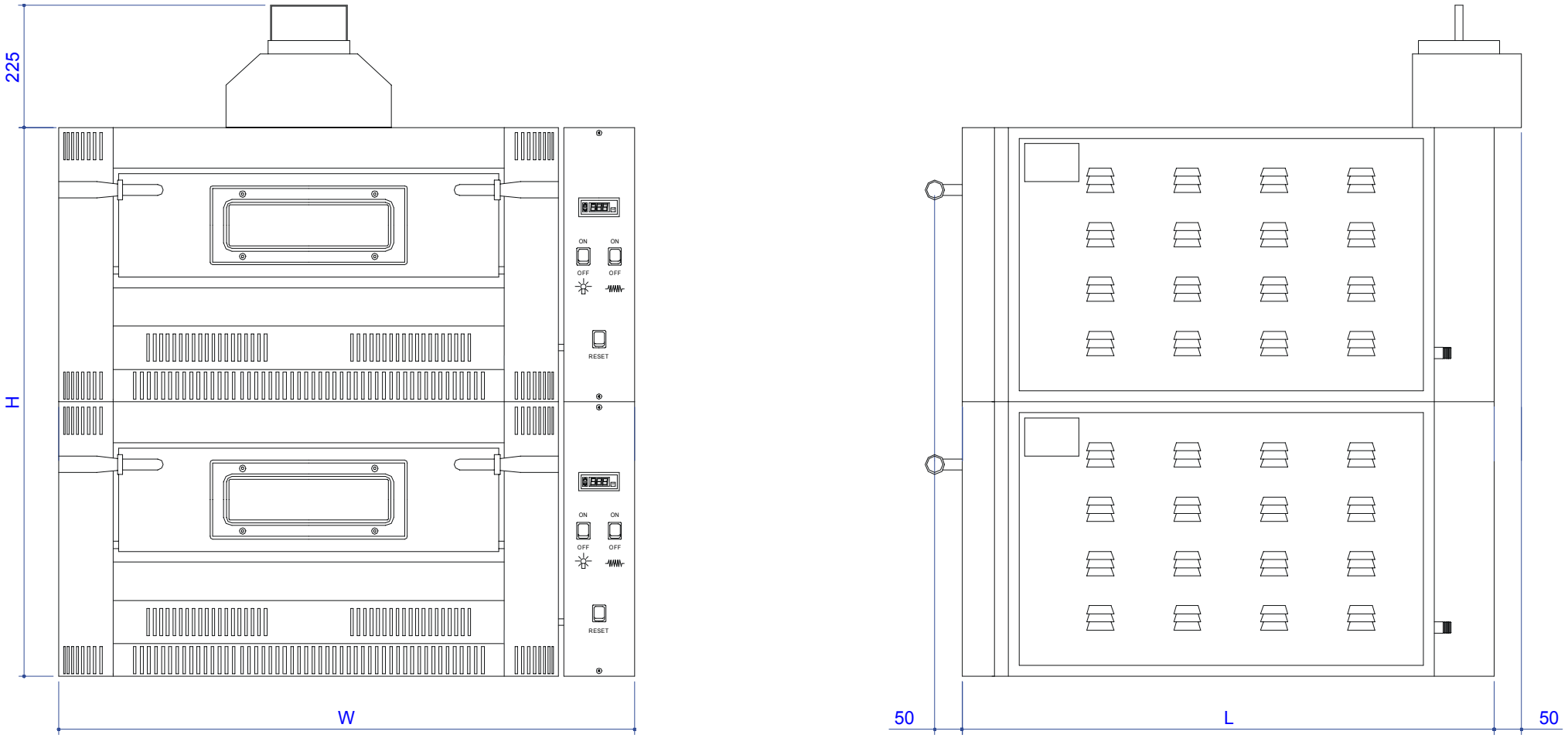


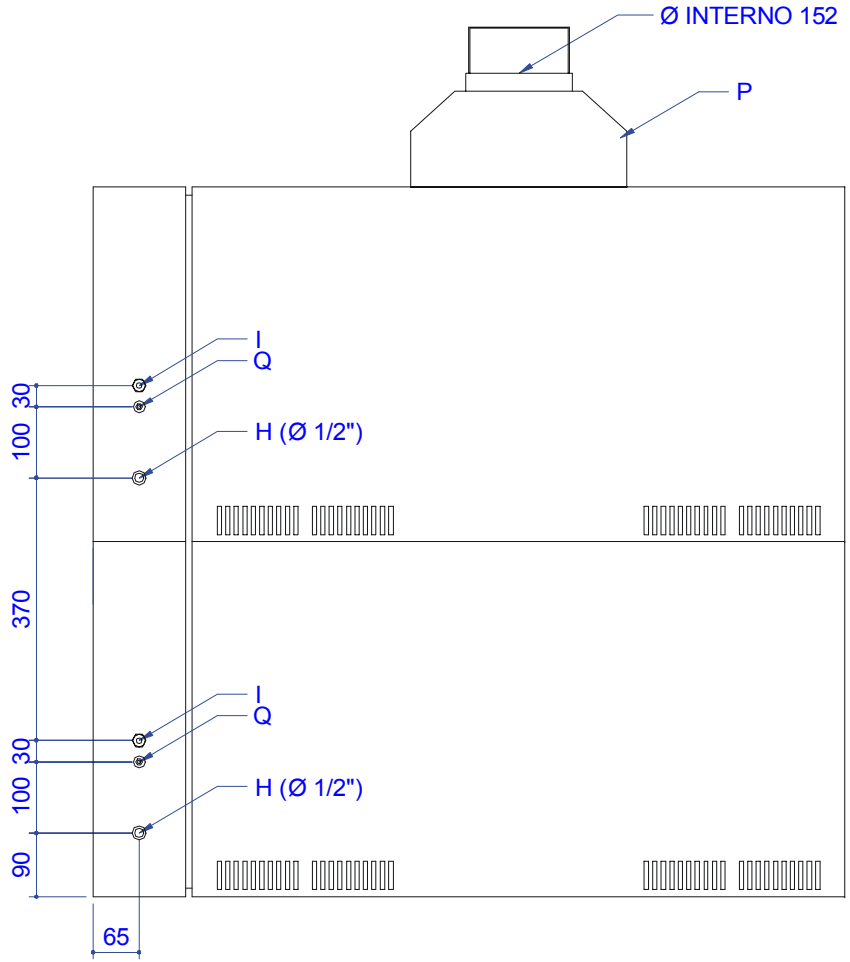

| | |
|---|---|
| **H** | Ingresso gas / Gas inlet / Gaseingang / Arrivée gaz / Conexión gas |
| **I** | Pressacavo / Cord socket / Kabelhalterung / Serre-câble / Presacable |
| **P** | Sfiato vapori / Steam vent / Dampfentlüftung / Event vapeurs / Respiradero vapores |
| **Q** | Equipotenziale / Equipotential / Equipotentialline / Equipotentiel / Equipotencial |




| MODELLO<br>MODEL<br>MODELL<br>MODELE<br>MODELO | DIMENSIONI ESTERNE mm<br>EXTERNAL DIMENSIONS mm<br>AUßENABMESSUNGEN mm<br>DIMENSIONS EXTERIEURES mm<br>DIMENSIONES EXTERNAS mm | | | PESO NETTO<br>NET WEIGHT<br>NETTO GEWICHT<br>POIDS NET<br>PESO NETO | DIMENSIONI INTERNE mm<br>INTERNAL DIMENSIONS mm<br>INNENABMESSUNGEN mm<br>DIMENSIONS INTERIEURES mm<br>DIMENSIONES INTERNAS mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | W | L | H | Kg | W | L | H |
| G4-33/.. | 1060 | 970 | 500 | 166 | 68 | 68 | 150 |
| G6-33/.. | 1060 | 1300 | 500 | 227 | 68 | 101 | 150 |
| G9-33/.. | 1390 | 1300 | 500 | 300 | 101 | 101 | 150 |




| | |
|---|---|
| **H** | Ingresso gas / Gas inlet / Gaseingang / Arrivée gaz / Conexión gas |
| **I** | Pressacavo / Cord socket / Kabelhalterung / Serre-câble / Presacable |
| **P** | Sfiato vapori / Steam vent / Dampfentlüftung / Event vapeurs / Respiradero vapores |
| **Q** | Equipotenziale / Equipotential / Equipotentialline / Equipotentiel / Equipotencial |




| MODELLO<br>MODEL<br>MODELL<br>MODELE<br>MODELO | DIMENSIONI ESTERNE mm<br>EXTERNAL DIMENSIONS mm<br>AUßENABMESSUNGEN mm<br>DIMENSIONS EXTERIEURES mm<br>DIMENSIONES EXTERNAS mm | | | PESO NETTO<br>NET WEIGHT<br>NETTO GEWICHT<br>POIDS NET<br>PESO NETO | DIMENSIONI INTERNE mm<br>INTERNAL DIMENSIONS mm<br>INNENABMESSUNGEN mm<br>DIMENSIONS INTERIEURES mm<br>DIMENSIONES INTERNAS mm | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | W | L | H | Kg | W | L | H |
| G8-33/.. | 1060 | 970 | 1000 | 332 | 68 | 68 | 150 |
| G12-33/.. | 1060 | 1300 | 1000 | 454 | 68 | 101 | 150 |
| G18-33/.. | 1390 | 1300 | 1000 | 600 | 101 | 101 | 150 |

## AVVERTENZE GENERALI

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente questo manuale, in quanto vi sono contenute le informazioni tecniche per l'installazione e la manutenzione ed i consigli per il suo corretto utilizzo.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato presso la ditta utilizzatrice e messo a disposizione di coloro che provvedono all'uso o alla manutenzione dell'apparecchiatura stessa.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
- Quest'apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata concepita, cioè per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

## GENERAL RECOMMENDATIONS

- Before using the appliance, carefully read this manual as it contains technical information for installation and maintenance and advice for correct use.
- The instruction manual should be kept on the user's premises and be available for consultation by all those assigned to using and maintaining the appliance.
- The appliance should be installed by qualified personnel in compliance with the manufacturer's instructions.
- This appliance should only be used for the purpose for which it was designed i.e. for cooking pizzas or similar food products. Any other use is to be considered improper.
- The appliance should only be used by properly trained personnel.
- Switch off and disconnect the appliance in the event of malfunctioning or failure.
- For any repairs only go to a manufacturer's authorised service centre and ask that original spare parts be used.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Es enthält die technischen Informationen für die Installation und die Wartung sowie Hinweise für den sachgemässen Gebrauch.
- Das Bedienungshandbuch ist beim Benutzerunternehmen zu verwahren und muß den Personen zur Verfügung gestellt werden, die sich um die Benutzung oder Wartung des Gerätes kümmern.
- Die Installation des Gerätes darf nur von Fachpersonal und gemäß den Herstelleranleitungen ausgeführt werden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Backen von Pizzen oder ähnlichen Lebensmitteln entwickelt. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Das Gerät muss bei Störungen oder Fehlfunktionen abschalten.
- Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an einen autorisierten technischen Kundendienst des Herstellers und verlangen Sie stets den Einsatz von Originalersatzteilen.

## AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le four. Ce manuel contient en effet toutes les informations techniques pour l'installation et l'entretien du four ainsi que les conseils d'utilisation pour en tirer les meilleurs avantages.
- Le manuel d'instructions doit être soigneusement conservé par l'acheteur et mis à la disposition des préposés à l'utilisation et à l'entretien du four.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un personnel qualifié conformément aux instructions du constructeur.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de pizzas ou de produits alimentaires similaires. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.
- L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel ayant suivi une formation spécifique pour son utilisation.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Pour toute intervention de réparation, s'adresser exclusivement au service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.

## ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que contiene las informaciones técnicas para realizar la instalación y el mantenimiento, así como los consejos necesarios para una correcta utilización del mismo.
- El manual de instrucciones se deberá conservar en las instalaciones de la empresa usuaria y deberá estar siempre a disposición de los utilizadores del aparato o del servicio de mantenimiento del mismo.
- La instalación del aparato deberá ser realizada por personal cualificado, conformemente a las instrucciones del fabricante.
- Este aparato deberá destinarse sólo para el uso para el cual ha sido concebido; es decir, para la cocción de pizzas o de productos alimenticios similares. Cualquier otro uso deberá considerarse impropio.
- Este aparato deberá ser utilizado sólo por personal capacitado para su uso.
- Desactivar el aparato en presencia de averías o de mal funcionamiento.
- Para la realización de eventuales reparaciones, dirigirse exclusi-vamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir el uso de repuestos originales.

## POSIZIONAMENTO

L'installazione, l'adattamento ad un altro tipo di gas e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico autorizzato. Preventivamente è necessario farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nulla osta all'installazione.
Scaricare il forno imballato a mezzo carrello elevatore (per il peso consultare tabella dati tecnici).Sballare il forno e togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarle con un solvente adatto e non corrosivo.Controllare che tutte le parti costituenti il forno siano in buono stato e non presentino vizi o rotture. In caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.
Il forno deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto una cappa aspirante.
Può essere installato sopra un supporto aperto, una cella di lievitazione oppure su un qualsiasi altro basamento che ne sopporti il peso, purché sia costruito in materiale non infiammabile e che non ostruisca in alcun modo il foro inferiore del condotto di scarico fumi situato sul retro del forno.
Se si effettua questa operazione senza l'ausilio di attrezzature meccaniche di sollevamento, assicurarsi di essere in un numero di persone adeguato al peso dell'apparecchiatura (consultare tabella dati tecnici).
Nel caso in cui il supporto sia munito di ruote, è necessario bloccarle oppure utilizzare una conduttura del gas di almeno 2" per evitarne trazioni.

## POSITIONING

Installation, conversion to another type of gas and maintenance should be carried out by an authorised technician.local gas board.
Unload the packed oven by means of a fork lift truck (for the weight, see the technical data table).
Unpack the oven and carefully remove the protective film. Should any glue remain on the oven surface, remove with a suitable, non-corrosive solvent.
Check that all the component parts of the oven are in good condition and are not faulty or broken, otherwise inform the manufacturer in order to be told the procedure to follow.
The oven should be placed in a well-ventilated room, if possible under an extraction hood.
It may be installed on top of an open stand, a leavening cell or on any other base which supports its weight and is made of non-combustible material and in no way obstructs the lower outlet of the flue-gas pipe situated at the rear of the oven.
If this operation is carried out without the help of mechanical hoisting equipment, make sure that there are sufficient persons for supporting the weight of the appliance (see technical data table).
If the support is fitted with wheels, they should either be locked or a gas pipe of at least 2" should be used to avoid being subjected to strain.

## AUFSTELLEN DES OFENS

Der Anschluß, die Gasumstellung und die Wartung des Gerätes dürfen nur von zugelassenen Technikern durchgeführt werden.
Vorher ist es notwendig bei der Gasversorgungsgesellschaft die Genehmigung zur Installation einzuholen.
Laden Sie den verpackten Ofen mit Hilfe eines Gabelstaplers ab. (Das Gewicht ist der Tabelle der technischen Daten zu entnehmen.)
Nach dem Auspacken entfernen Sie sorgfältig den Schutzfilm. Sollten Klebereste auf der Oberfläche zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten, nicht beizenden Lösungsmittel.
Versichern Sie sich, daß sich alle Bestandteile des Ofens in einem guten Zustand befinden und keine Mängel oder Beschädigungen aufweisen. Andernfalls verständigen Sie den Hersteller für weitere Maßnahmen.
Den Ofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen, wenn möglich unter einer Abzugshaube.
Er kann auf einem offenen Gestell, einen Unterschränke oder auf jedem anderen dem Gewicht standhaltenden und aus nicht brennbarem Material bestehenden Fundament aufgestellt werden, das in kelner Welse die untere Öffnung der auf der Rückseite des Ofens befindlichen Dunstabzugslellung verschlleßt.
Wird dieser Arbeitsgang ohne Hilfe von mechanischen Hubgeräten durchgeführt, sich versichern, dass die bereitstehende Personenzahl dem Gewicht des Gerätes angemessen ist (siehe Tabelle der technischen Daten).

## POSITIONNEMENT

L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz et l'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé.
Il est indispensable d'obtenir avant tout l'autorisation préalable à l'installation de la part de la société de distribution du gaz.Décharger le four emballé au moyen d'un chariot élévateur (pour le poids consulter le tableau des données techniques).
Déballer le four et enlever avec soin la pellicule de protection. S'il devait toutefois rester des traces de colle sur les surfaces, les enlever à l'aide d'un solvant approprié et non corrosif.
Le four doit être installé dans un local bien aéré, si possible en dessous d'une hotte aspirante.
Il peut être installé au-dessus d'un support ouvert, d'une cellule de levage ou sur toute autre base en mesure d'en supporter le poids, à condition qu'elle solt construite en mat ériau non infiammable et n'obstrue en aucune façon l'orifice inferiérur de la condulte d'évacuation de la fumée située sur la partie arrière du four. Si l'on effectue cette opération sans utiliser des moyens mécaniques de levage, s'assurer que le nombre de personnes soit approprié au poids de l'équipement (consulter le tableau des données techniques).
Si le support est muni de roulettes, il est nécessaire de les bloquer ou d'utiliser une canalisation du gaz d'au moins 2" afin d'en éviter les tractions.

## POSICIONAMIENTO

La instalación, la adaptación para otro tipo de gas y el mantenimiento deberán ser llevados a cabo por un técnico autorizado.Para realizar la instalación, antes es preciso obtener el visto bueno por parte de la compañía suministradora del gas.
Descargar el horno embalado utilizando una carretilla elevadora (para el peso consultar la tabla de datos técnicos).Desembalar el horno y extraer con sumo cuidado la película de protección. Si quedaran residuos de cola en las superficies, eliminarlos con un disolvente adecuado y no corrosivo.Controlar que todas las partes que constituyen el horno estén en buen estado y que no presenten vicios o rupturas; en caso contrario, contactar el fabricante para los procedimientos a seguir.
El horno se deberá posicionar en un ambiente bien aireado, posiblemente debajo de una campana extractora de humos.El horno se puede instalar sobre un soporte abierto, una cámara de fermentación o sobre cualquier otra base que soporte su peso, con tal de que esté fabricado con material no inflamable y no obstruya el orificio inferior del conducto de descarga del humo situado en la parte posterior del horno. Si esta operación se llevara a cabo sin el auxilio de equipamiento mecánico de elevación, es preciso verificar que el un número de personas presentes sea el adecuado para el peso del equipamiento (consultar la tabla de datos técnicos).

É necessario mantenere una distanza minima da materiale infiammabile o da altre apparecchiature di almeno 5 cm sul lato sx e sulla parete posteriore, di 50 cm sul lato dx per permettere eventuali riparazioni all'impianto elettrico.Qualora non sia possibile rispettarle, è necessario prendere adeguati provvedimenti d'isolamento, come per esempio piastrelle o altre protezioni all'irraggiamento. In ogni caso è indispensabile garantire una buona areazione alle prese d'aria posteriori.
Sul pannello laterale dx si trova la targhetta matricola (fig. 1), mentre sul retro vicino all'ingresso del gas è situata la targhetta supplementare (fig. 2). In esse sono contenute tutte le informazioni necessarie alla predisposizione dell'apparecchio.

There should be a gap of at least 5 cm between the appliance on the left side, at the rear + 50 cm on the right side, and any combustible material or any other appliance in order to permit repair work on the electrical system. Whenever it is impossible to comply with these distances, suitable precautions for insulation should be taken, such as tiles or other protection against radiated heat.
In any case it is important and recommended to guarantee good ventilation around the rear air intakes.
The plate with the serial number (fig. 1) is to be found on the right side panel, while the supplementary rating plate (fig. 2) is to be found on the rear near the gas inlet.

Sollte der Träger mit Rollen ausgestattet sein, so ist es nötig diese festzustellen oder zur Spannungsvermeidung eine Gasleitung von wenigstens 2“ zu benutzen.
Es muß ein Mindestabstand zu brennbaren Materialien oder anderen Geräten von mindestens 5 cm auf der linken Seite und zur dahinter liegenden Wand sowie von mindestens 50 cm auf der rechten Seite für eventuell nötige Reparaturen an der elektrische Anlage eingehalten werden. Sollte es nicht möglich sein diese Mindestabstände einzuhalten, so muß für anderweitige Isolierung gesorgt werden, wie zum Beispiel durch Kacheln oder anderen Wärmestrahlungsschutz.
In jedem Falle ist es nötig, für eine gute Beluftung der hinteren Lufteinlässe zu sorgen.
Auf der rechten Seitenwand befindet sich das Matrikelschild (Abb. 1), während an der Rückwand nahe dem Gaseingang das Zusatzschild angebracht ist (Abb. 2).
Diese enthalten alle zur Vorbereitung des Gerätes nötigen Informationen.

Il est indispensable de maintenir une distance minimale de tout matériau inflammable ou d'autres équipements d'au moins 5 cm du côté gauche et de la paroi arrière, et de 50 cm du côté droit afin de permettre des éventuelles réparations à l'installation électrique. Si ces distances ne peuvent pas être respectées, il est nécessaire d'adopter des mesures adéquates d'isolation, comme par exemple des carreaux ou autres protections contre le rayonnement.
En tout cas, il est indispensable de garantir une bonne aération aux prises d'air arrière.
La plaquette signalétique (fig. 1) est apposée sur le panneau latéral droit, tandis que la plaquette supplémentaire (fig. 2) est située à l'arrière à proximité de l'arrivée du gaz.
Ces plaquettes contiennent toutes les informations nécessaires à la prédisposition de l'appareil.

Si el soporte está provisto de ruedas, es preciso bloquearlas o utilizar un conducto del gas de 2” por lo menos para evitar tracciones.
Para permitir la realización de eventuales reparaciones de la instalación eléctrica es preciso colocar el horno a una distancia mínima del material inflamable o de otros aparatos de por lo menos 5 cm, por el lado izquierdo y por la pared trasera del mismo y, de por lo menos 50 cm, por el lado derecho. Si no se pudieran respetar estas distancias, es preciso tomar las debidas precauciones de aislamiento, como por ejemplo aplicando azulejos u otras protecciones contra la irradiación.
En todo caso, es preciso garantizar una buena aireación de las tomas de aire posteriores.En el panel lateral derecho se encuentra la plaqueta con el número de serie (fig. 1), mientras que la plaqueta suplementaria (fig. 2) se encuentra en la parte trasera, cerca de la entrada del gas; las dos plaquetas contienen todas las informaciones necesarias para la predisposición del aparato.

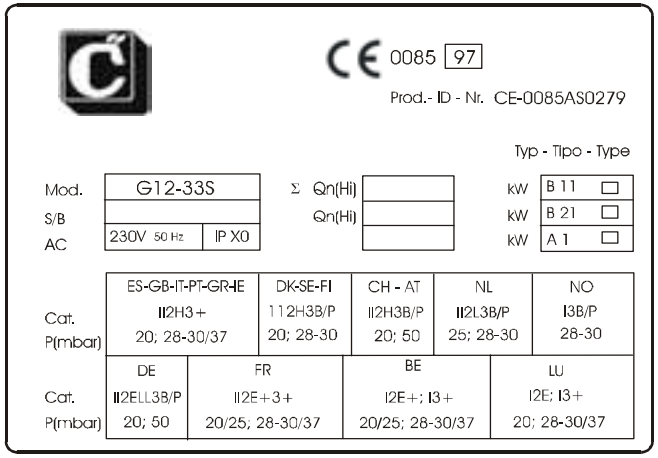



FIG. 1

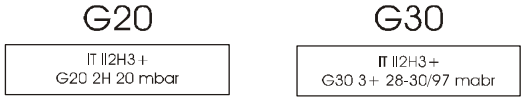



FIG. 2

## PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante l'installazione dell'apparecchio sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia.
- norme regionali quali regolamento edilizio e prescrizioni inerenti la combustione.
- regole tecniche per l'installazione a gas.
- regole tecniche per GPL.
- installazione apparecchi a gas per grandi cucine.
- norme antinfortunistiche vigenti.
- norme dell'azienda erogatrice del gas.
- normative sugli impianti elettrici.

## LEGAL AND TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

The following regulations are to be complied with during installation of the appliance:

- legal regulations on the subject.
- regional regulations such as building regulations and specifications concerning combustion.
- technical rules for gas installation.
- technical rules for LPG.
- installation of gas appliances for professional kitchens.
- current accident-prevention regulations.
- gas board regulations.
- regulations and standards on electrical systems.

## GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN

Während der Installation des Gerätes müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

- gültige Gesetze.
- örtliche Baund Brandverhütungsvorschriften.
- Vorschriften für mit Gas betriebene Anlagen.
- Vorschriften für Flüssiggas.
- Installation von gasbetriebenen Geräten für Großküchen.
- gültige Unfallverhütungsvorschriften
- Bestimmungen der Gasversorgungsgesellschaft
- Vorschriften für elektrische Anlagen

## PRESCRIPTIONS DES LOIS, DES REGLEMENTATIONS TECHNIQUES ET DES DIRECTIVES

L'installation de l'appareil doit être réalisée en respectant les prescriptions suivantes:

- normes des lois en vigueur en la matière
- normes régionales telles que la réglementation des constructions et prescriptions relatives à la combustion
- réglementations techniques concernant l'installation au gaz
- réglementations techniques pour G.P.L.
- installation d'appareils à gaz pour grandes cuisines
- normes en vigueur en matière de prévention des accidents
- normes de la société de distribution du gaz
- normes concernant les installations électriques.

## DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

Durante la instalación del aparato deberán cumplirse las siguientes disposiciones:

- normas de ley vigentes en materia;
- normas regionales como reglamento edilicio y disposiciones inherentes a la combustión;
- reglas técnicas para la instalación de gas;
- reglas técnicas para GPL;
- instalación de aparatos de gasnormas de seguridad vigentes;
- normas de la compañía suministradora del gas;
- normas relativas a las instalaciones eléctricas.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le operazioni di collegamento elettrico e gas devono essere eseguite da personale qualificato in possesso dei requisiti tecnici necessari.

Togliere il pannello laterale dx; inserire nell'apposito fissacavo un cavo di sezione adeguata (vedi tabella dati tecnici), il quale deve essere fornito dall'installatore, e collegare i singoli conduttori ai rispettivi morsetti.
Installare per ogni singola camera di cottura, un interruttore generale automatico magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm., il quale deve trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in luogo facilmente accessibile.
Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro del forno, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale.

**IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA ESPOSTO.**

## ELECTRICAL CONNECTION

The electrical and gas connection operations should be carried out by qualified personnel with the necessary technical requisites.
Remove the right side panel; insert a cable of suitable cross section (see technical data table) supplied by the installer into the relative cable clamp and connect the single wires to the respective terminals.
Install an automatic magnetothermal double-pole safety on/off switch having a contact separation of at least 3 mm for every single cooking chamber. This switch should be in the immediate vicinity of the appliance and easily accessible.
Connect the oven to earth and insert it into the unipotential circuit; the terminal for this purpose is to be found at the rear of the oven and is marked by the international symbol.

**THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD LIABLE IN THE EVENT OF FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE.**

## ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Der elektrische Anschluß darf ausschließlich von Personal mit den nötigen fachlichen Kenntnissen ausgeführt werden.

Nach Entfernen der rechten Seitenwand ein vom Installateur geliefertes Kabel von passendem Querschnitt (siehe Tabelle der technischen Daten) in die dafür vorgesehene Kabelbefestigung einführen.
Die einzelnen Leitungen an die jeweiligen Klemmen anschließen. Für jede einzelne Kochkammer einen automatischen, magnethermischen, allpoligen Hauptschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm anschließen. Dieser muß sich an einer leicht zugänglichen Stelle in direkter Nähe des Ofens befinden.
Der Ofen muß geerdet und in ein equipotentiales System eingefügt werden. Die zu diesem Zweck dienende Klemme befindet sich auf der Rückseite des Ofens und ist durch das internationale Symbol gekennzeichnet.

**DER HERSTELLER WEIST JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ZURÜCK, DIE SICH AUS DER NICHTBEACHTUNG DER VORSTEHENDEN HINWEISE ERGEBEN SOLLTEN.**

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Les opérations concernant le branchement électrique et le raccordement gaz doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié possédant les connaissances techniques nécessaires.

Enlever le panneau latéral droit; insérer dans le serre-câble prévu à cet effet un câble de section adéquate (voir tableau des données techniques), qui doit être fourni par l'installateur, et raccorder les différents conducteurs aux bornes correspondantes. Installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général automatique magnétothermique différentiel omnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm, qui doit être positionné tout près de l'appareil dans un endroit facilement accessible.
Relier le four à la terre et l'incorporer dans un système équipotentiel; la borne prévue à cet effet est placée à l'arrière du four et porte le symbole international correspondant.

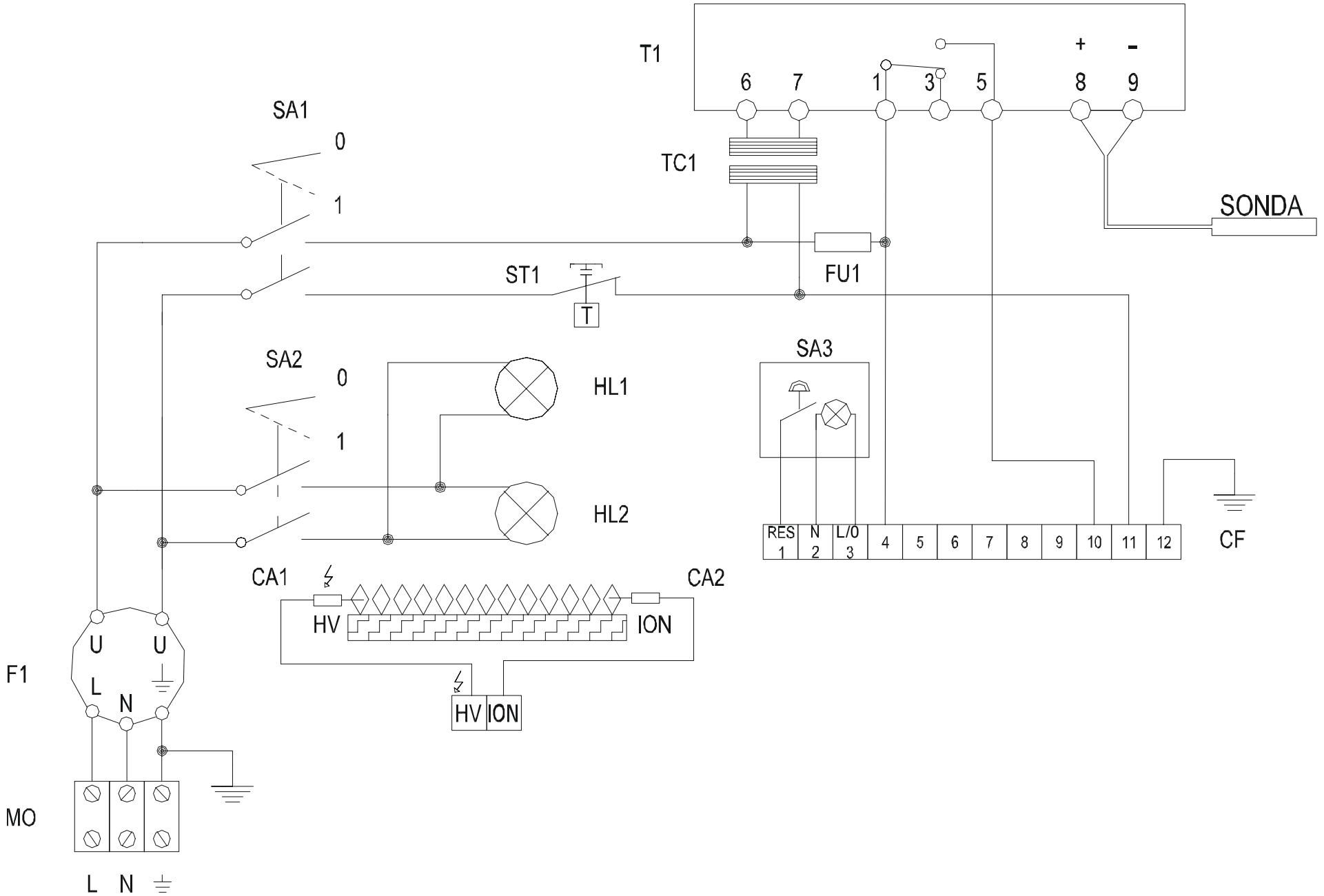
**LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUSMENTIONNEES.**

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las operaciones de conexión eléctrica y de gas deberán ser realizadas por personal cualificado en posesión de los requisitos técnicos necesarios.

Quitar el panel lateral derecho e insertar en el sujetador de cables al efecto un cable de sección adecuada (véase la tabla de datos técnicos), el cual deberá ser suministrado por el instalador; luego, conectar cada conductor a los bornes respectivos.
Instalar para cada cámara de cocción un interruptor general automático termomagnético diferencial omnipolar con una apertura de los contactos de por lo menos 3 mm, los cuales deberán hallarse cerca del aparato en un lugar fácilmente asequible.
Conectar el horno a tierra e insertarlo en el circuito equipotencial; el borne adecuado para ello se encuentra en la parte trasera del horno y está marcado por el símbolo internacional .

**EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS SUSODICHAS DISPOSICIONES.**


T1
6
7
1
3
5
+
-
8
9
SONDA
TC1
FU1
SA1
0
1
ST1
T
SA2
0
1
HL1
HL2
SA3
RES
1
N
2
L/0
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
CF
CA1
CA2
HV
ION
HV
ION
F1
U
U
L
N
MO
L
N

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ATTENZIONE: NON INVERTIRE LA FASE “L” CON IL NEUTRO “N”.** | **ATTENTION: DO NOT INVERT PHASE “L” AND NEUTRAL “N”.** | **ACHTUNG: DIE PHASE „L“ NICHT MIT DEM NEUTRALLEL-TER „N“ VERTAUSCHEN.** | **ATTENTION: VEILLER À NE PAS INVERCER LA PHASE "L" AVEC LE NUETRE "N".** | **CUIDADO: NO INVERTIR LA FASE “L” CON EL NEUTRO “N”.** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **T1** | Termostato digitale / Electronic thermostat / Elektronisches thermostat<br>Thermostat électronique / Termostato electrónico | **CF** | Controllo fiamma / Ingnition card / Zündungskarte<br>Carte allumage / Tarjeta de encindido |
| **TC1** | Trasformatore / Transformer / Trasformator<br>Trasfomateur / Trasformator | **ST1** | Termostato sicurezza / Safety thermostat / Sicherheitsthermostat<br>Thermostat de sécurité / Termostato de seguridad |
| **FU1** | Fusibile 3.15 AF / Fuse 3.15 AF / Sicherung 3.15 AF<br>Fusible 3.15 AF / Fusible 3.15 AF | **CA1** | Candeletta accensione / Spark plug / Zündkerze<br>Bougie d’allumage / Bujía de encendido |
| **SA1** | Interruttore generale / Main switch / Hauptschalter<br>Interrupteur général / Interrruptor general | **CA2** | Candeletta ionizzazione / Ionisation plug / Ionisationskerze<br>Bougie d’ionisation / Bujía de ionización |
| **SA2** | Interruttore illuminazione / Lighting switch / Lichtschalter<br>Interrupteur éclairage / Interruptor illuminación | **F1** | Filtro antidisturbo / Radio interference filter / Antistörungsfilter<br>Filtre antiparasite / Filtro antiperturbación |
| **SA3** | Pulsante di ripristino / Reset switch / Reset schalter<br>Interrupteur reset / Interrruptor de reset | **MO** | Morsettiera linea / Terminal board / Klemmenhalterung<br>Plaque à bornes / Regleta de bornes |
| **HL1** | Lampada illuminazione / Light bulb / Glühbirne<br>Lampe / Lámpara | | |

| **MODELLO<br>MODEL<br>MODELL<br>MODELE<br>MOELO** | **TENSIONE<br>VOLTAGE<br>SPANNUNG<br>TENSION<br>VOLTAJE** | **ASSORBIMENTO<br>INPUT<br>AUFNAHME<br>PUISSANCE ABSORBEE<br>ABSORCIÓN** | **CAVO ALLACCIAMENTO<br>CONNECTING CABLE<br>ANSCHUBKABEL<br>CÂBLE DE RACCORDEMENT<br>CABLE DE CONEXIÓN** |
|---|---|---|---|
| G4 - 33/. | AC 230V 50Hz | 25 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |
| G6 - 33/. | AC 230V 50Hz | 25 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |
| G9 - 33/. | AC 230V 50Hz | 50 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |
| G8 - 33/. | AC 230V 50Hz | 50 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |
| G12 - 33/. | AC 230V 50Hz | 50 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |
| G18 - 33/. | AC 230V 50Hz | 100 W | 3 x 1 $mm^2$ (HO5 RN-F) |

## COLLEGAMENTO DEL GAS

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da un'impresa autorizzata.
Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta supplementare (fig.2) che esso sia predisposto e collaudato per il tipo di gas disponibile.
Qualora ciò non accadesse, consultare il paragrafo **"TRASFORMAZIONE E ADATTA-MENTO"**.
Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici di diametro adeguato e con l'interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato.
Se vengono utilizzati tubi flessibili, questi devono essere d'acciaio inossidabile secondo la norma UNI-CIG.
A monte del collegamento nelle vicinanze del forno devono essere previste le seguenti apparecchiature:

- valvola di chiusura.
- regolatore di pressione (solo per il modello a GPL).

La rampa di collegamento si trova sulla parete posteriore in basso a sinistra ed è conforme alla norma ISO 7-1 con filettatura esterna.
Terminati i lavori d'installazione procedere, con pressione di funzionamento, al controllo di tenuta dei raccordi per eliminare eventuali perdite; allo scopo è bene utilizzare delle sostanze schiumose non corrosive, per esempio spray cercafughe.

**Durante la prova di tenuta è assolutamente vietato utilizzare fiamme libere!**

## GAS CONNECTION

Connection should only be carried out by an authorised firm.
Before connecting the appliance to the gas mains, check on the supplementary rating plate (fig. 2) that it is set up and tested for the type of gas available.
If this is not the case, consult the paragraph "**CONVERSION AND ADAPTATION**".
Metal pipes with a suitable diameter should be used for connection to the mains gas network and an approved cut-off cock inserted. If hoses are used, they should be in stainless steel to UNI-CIG standards.
The following equipment should be fitted on the supply pipe near the oven:

- stop valve;
- pressure regulator (for the LPG model only).

The gas injet connection is to be found on the rear wall at the bottom left and is in compliance with the ISO 7-1 standard with external screw thread.
Upon completion of installation, check the fitting and connections for leaks at working pressure; it is advisable to use non-corrosive foamy substances, e.g. leak-finder sprays, for this purpose.

**During the test for leaks, it is absolutely forbidden to use a naked flame!**

## GASANSCHLUß

Der Gasanschluß darf nur von einem autorisierten Unternehmen vorgenommen werden.
Bevor der Ofen an das Gasnetz angeschlossen wird kontrollieren Sie das Zusatzschild (Abb. 2) und vergewissern Sie sich, daß das verfügbare Gas dem entspricht, für das der Ofen ausgelegt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so konsultieren Sie bitte den Paragraphen „Veränderung und Gasumstellung".
Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit Metallrohren von passendem Durchmesser und mit der Zwischenschaltung eines zulässigen Absperrhahnes erfolgen. Sollten biegsame Schlauchleitungen benutzt werden, so müssen diese nach Richtlinie UNI-CIG aus rostfreiem Stahl gefertigt sein.
Am oberen Ende des Anschlusses und in der Nähe des Ofens müssen folgende Vorrichtungen vorgesehen werden:

- Absperrventil
- Druckregler (nur für das Flüssiggas-Modell)

Die Anschlußführung befindet sich links unten an der Ofenrückseite und ist gemäß Richtlinie Iso 7-1 mit einer äußeren Bohrung versehen.
Nach Abschluß der Anschlußarbeiten muß bei Betriebsdruck die Dichtheit der Verbindungsstücke überprüft werden. Zu diesem Zweck sollte eine schäumende, korrosionsfreie Substanz wie zum Beispiel Lecksuchspray benutzt werden.

**Während der Dichtheitsprüfung darf unter keinen Umständen mit einer offenen Flamme gerarbeitet werden!**

## RACCORDEMENT DU GAZ

Le raccordement doit être effectué exclusivement par une firme autorisée. Avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz, contrôler sur la plaquette supplémentaire (fig. 2) que le gaz disponible corresponde bien au gaz pour lequel le four a été préparé et testé. Dans le cas contraire, consulter le paragraphe **"TRANSFORMATION ET ADAPTATION"**.
Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé au moyen de tuyaux métalliques de diamètre adéquat et en interposant un robinet de barrage homologué. En cas de raccordement au moyen de tuyaux flexibles, ces derniers doivent être en acier inoxydable conformément à la norme UNI-CIG. Les dispositifs suivants doivent être prévus en amont du point de raccordement tout près du four:

- vanne de fermeture;
- régulateur de pression (uniquement pour le modèle à G.P.L.).

La rampe de raccordement se trouve sur la paroi arrière en bas à gauche et est conforme à la norme ISO 7-1 avec filetage extérieur. Après avoir complété les opérations d'installation, procéder au contrôle d'étanchéité des raccords, à la pression normale de fonctionnement, afin d'éliminer les éventuelles fuites de gaz; à cet effet il est opportun d'utiliser des substances mousseuses non corrosives, comme par exemple un spray détecteur de fuites.

**Il est absolument interdit d'utiliser des flammes libres pendant l'essai d'etancheite!**

## CONEXIÓN DEL GAS

La conexión deberá ser realizada exclusivamente por una empresa autorizada.
Antes de conectar el aparato a la red del gas, verificar en la plaqueta suplementaria (fig. 2) que el mismo esté predispuesto y ensayado para el tipo de gas disponible; en caso contrario, consultar el apartado **"TRANSFORMACIÓN Y ADAPTACIÓN".**
La conexión a la red de distribución del gas deberá efectuarse con tubos metálicos de diámetro adecuado y con la interposición de una llave de interceptación homologada. Si se utilizan tubos flexibles, los mismos deberán ser de acero inoxidable conformes a la norma UNI-CIG.
En el tubo de alimentación del gas deberán contemplarse los componentes siguientes:

- válvula de cierre;
- regulador de presión (sólo para el modelo de GPL).

La rampa de conexión se encuentra en la parte inferior izquierda de la pared trasera y se ajusta a la norma ISO 7-1 con roscado exterior.
Tras haber acabado los trabajos de instalación, con presión de operación, proceder al control de la estanquidad de los racores para eliminar las eventuales pérdidas; para ello se recomienda utilizar sustancias espumosas no corrosivas, por ejemplo spray detector de fugas de gas.

**Se prohibe utilizar llamas libres durante la prueba de estanquidad.**

## EVACUAZIONE GAS COMBUSTI

Per l'allacciamento dell'apparecchio al camino di scarico fumi vale la norma vigente sia per il tipo d'installazione B11 (con camino antivento) che B21 (senza camino antivento).
Il forno mod. G4.33 può essere inserito anche nel tipo d'installazione A1.

**N.B.: il camino antivento (A) deve essere richiesto al rivenditore o al costruttore.**

L'installazione ottimale consiste comunque nell'inserire il forno sotto una cappa ad aspirazione forzata posta a minimo 50 cm. dal foro di uscita dei gas combusti. In ogni caso, tale foro non deve mai essere collegato direttamente ad un sistema di aspirazione forzata.

## EXTRACTION OF FLUE GASES

With regard to connection of the appliance to the flue pipe, current regulations are applicable both for the type of installation B11 (with wind protection device on flue) and B21 (without wind protection device on flue). The oven G4.33 may also be inserted into the A1 type of installation.

**N.B.: ask the dealer or the manufacturer for the flue with wind protection device (A).**

The best installation conditions are in any case with the oven positioned under an extraction hood located at least 50 cm. from the burnt gases outlet. This outlet should never be connected directly to a forced extraction system.

## ABLAß VERBRANNTER GASE

Für den Anschluß des Gerätes an den Rauchabzugskamin gelten die Vorschriften für den Installationstyp B11 (mit Windschutzhaube) sowie B21 (ohne Windschutzhaube). Das Ofenmodell G4.33 kann auch dem Installationstyp A1 untergeordnet werden.

**Anmerkung: Die Windschutzhaube (A) muß beim Händler oder beim Hersteller angefordert werden.**

Die optimale Installation wird jedoch erreicht, Indem man den Ofen unter einer Druckabzugshaube positioniert, die mindestens 50 cm entfernt von der Ausgangsöffnung der verbrannten Gase aufgestellt ist.

## EVACUATION DES GAZ BRULES

Pour le raccordement de l'appareil à la cheminée d'évacuation des fumées, il faudra respecter la norme en vigueur aussi bien pour le type d'installation B11 (avec cheminée anti-vent) que B21 (sans cheminée anti-vent). Le four mod. G4.33 peut être inséré également dans le type d'installation A1.

**N.B.: la cheminée anti-vent (A) doit être demandée au revendeur ou au constructeur.**

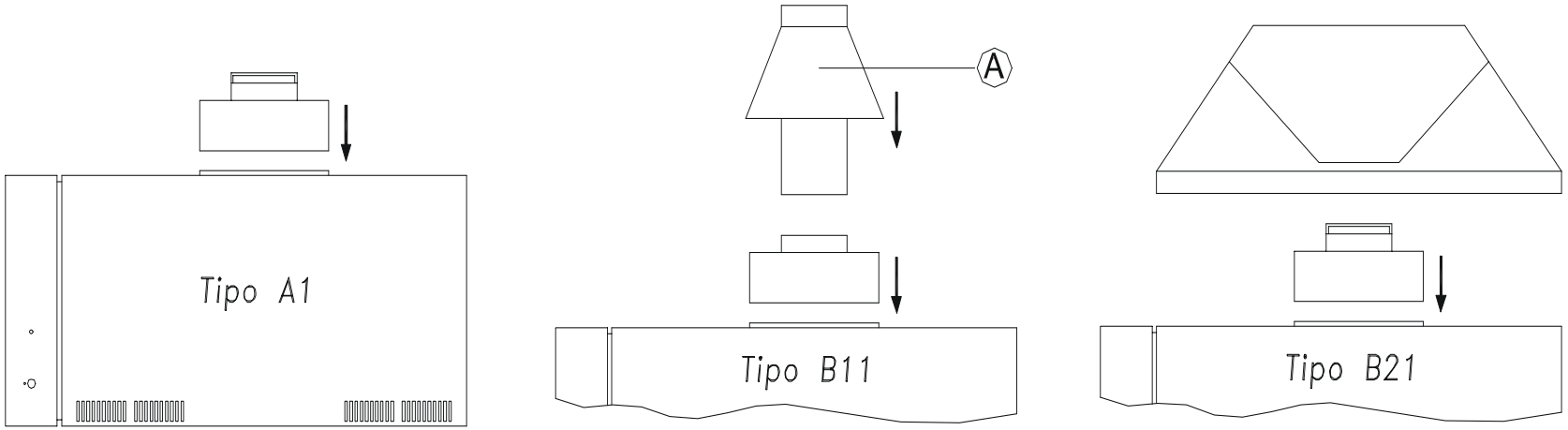
L'nstallation optimale consiste toutefois à positionner le four en dessous d'une hotte à aspiration forcée placée à 50 cm minimum de l'orifice de sortie des gaz brûlés. En tout cas, cet orifice ne doit jamais étere raccordé directement à un système d'aspiration forcée.

## EVACUACIÓN DE LOS GASES DE ESCAPE

Para conectar el aparato a la chimenea de evacuación de los humos, vale la norma vigente tanto para el tipo de instalación B11 (con chimenea antiviento) como para la B21 (sin chimenea antiviento). El horno mod. G4.33 puede incorporarse en el tipo de instalación A1.

**N.B.: la chimenea antiviento (A) se deberá pedir al revendedor o al fabricante.**

Para una instalación perfecta del horno, se recomienda colocarlo debajo de una campana de aspiración forzada situada a una distancia minima de 50 cm del orificio de los gases de escape; en todo caso, el orificio no se deberá conectar jamás directamente con un sistema de aspiración forzada.




| | | |
|---|---|---|
| **Tipo di costruzione** | **G4-33/.**<br>**G6-33/.; G8-33/.; G12-33/.**<br>**G9-33/.; G18-33/.** | **A1; B11; B21**<br>**B11; B21**<br>**B11;B21** |

## PRESSIONI PER IL COLLEGAMENTO

E' ammesso il funzionamento con la portata termica derivante dall'inserimento degli ugelli previsti e ovviamente in relazione alla pressione disponibile in rete, rispettando quanto segue:

**1. Gas liquido**
Il funzionamento **è ammesso** per un campo di pressione in rete compreso fra **20/25 e 35/45 mbar**, **non è ammesso** con pressione in rete **inferiore a 20/25 mbar e maggiore a 35/45 mbar.**

**2. Metano gruppo H**
Il funzionamento **è ammesso** per un campo di pressione in rete compreso fra **17 e 25 mbar, non è ammesso** con pressione in rete **inferiore a 17 mbar e maggiore a 25 mbar.**

Qualora la pressione in rete non fosse compresa tra i valori sopra riportati, avvisare l'esecutore dell'impianto
e non procedere alla messa in funzione del forno prima che la causa non sia stata scoperta ed eliminata.

## CONNECTION PRESSURES

Operation is allowed with the heat output deriving from insertion of the specified invectors and obviously in relation to the available mains pressure, in compliance with the following:

1. **Liquid gas**
Operation **is allowed** for a mains pressure range between **20/25 and 35/45 mbar, it is not allowed** with a mains pressure **below 20/25 mbar and above 35/45 mbar**.

1. **Natural gas group H**
Operation **is allowed** for a mains pressure range between **17 and 25 mbar, it is not allowed** with a mains pressure **below 17 mbar and above 25 mbar**.

Whenever the mains pressure is not between the above values, warn the installer and do not use the oven until the cause has been discovered and eliminated.

## DRUCKVERHÄLTNISSE FÜR DEN ANSCHLUß

Zulässig ist der Betrieb des Ofens mit einer Wärmeleistung hervorgehend aus dem Einsatz der vorgesehenen Düsen und in Relation zum vom Versorgungsnetz bereitgestellten Druck, unter Beachtung folgender Vorschriften:

**1. Flüssiggas**
Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 20/25 und 35/45 mbar. Nicht erlaubt ist er bei einem Eingangsdruck unter 20/25 mbar und über 35/45 mbar.

**2. Methan Gruppe H**
Der Betrieb ist erlaubt bei einem Eingangsdruck einschließlich zwischen 17 und 25 mbar. Nicht erlaubt ist er bei einem Eingangsdruck unter 17 mbar und über 25 mbar.

Sollte der Eingangsdruck von den obengenannten Werten abweichen muß der Anlagenbauer verständigt werden. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bis die Ursache gefunden und beseitigt wurde.

## PRESSIONS POUR LE RACCORDEMENT

Le fonctionnement est permis avec le débit thermique dérivant de l'insertion des injecteurs prévus et, naturellement, en fonction de la pression disponible dans le réseau de distribution, en respectant ce qui suit:

1. **Gaz liquide**
Le fonctionnement **est admis** pour une plage de pression en réseau comprise entre **20/25 et 35/45 mbar**, il n'est pas admis avec une pression en réseau **inférieure à 20/25 mbar et supérieure à 35/45 mbar.**

1. **Méthane groupe H**
Le fonctionnement **est admis** pour une plage de pression en réseau comprise entre **17 et 25 mbar**, il n'est pas admis avec une pression en réseau **inférieure à 17 mbar et supérieure à 25 mbar.**

Si la pression en réseau n'est pas comprise parmi les valeurs susmentionnées, avertir l'installateur et ne pas effectuer la mise en service du four avant d'avoir identifié et éliminé la cause.

## PRESIONES PARA LA CONEXIÓN

Está permitido el funcionamiento con la capacidad térmica derivada de la inserción de las toberas previstas y obviamente en relación a la presión disponible en la red, respetando lo siguiente:

**1. Gas líquido**
El funcionamiento **está permitido** para un campo de presión de red comprendido entre **20/25 y 35/45 mbar**, mientras que **no está permitido** con presión de red **inferior a 20/25 mbar y superior a 35/45 mbar**.

**1. Metano grupo H**
El funcionamiento **está permitido** para un campo de presión de red comprendido entre **17 y 25 mbar**, mientras que **no está permitido** con presión de red **inferior a 17 mbar y superior a 25 mbar**.

Si la presión de red no estuviera comprendida entre los susodichos valores, avisar al ejecutor de la instalación y no proceder al puesta en operación del horno antes de haber descubierto la causa y haberla suprimido.

| **Pressione di alimentazione / Supply pressure / Versorgungsdruck / Pression d'alimentation / Presión de alimentación** | | |
|---|---|---|
| | **Metano gruppo H / Natural gas group H<br>Methan Gruppe H / Methane groupe H / Methano grupo H** | **Gas liquido / Liquid gas<br>Flüssigas /Gaz liquide / Gas líquido** |
| **Minima (mbar) / Minimum (mbar)<br>Minimal (mbar) / Minimale (mbar) / Mínima (mbar)** | 17 | 20/25 |
| **Nominale (mbar) / Rated (mbar)<br>Nominal (mbar) / Nominale (mbar) / Nominal (mbar)** | 20 | 28-30/37 |
| **Massima (mbar) / Maximun (mbar)<br>Maximal (mbar) / Maxima (mbar) / Máxima (mbar)** | 25 | 35/45 |

## CONTROLLO DELLA PRESSIONE D'ALIMENTAZIONE

La pressione di rete è da rilevare con un manometro per esempio a U (definizione min.0,1 mbar) alla presa di pressione della valvola (fig.4 part.1), la quale è accessibile togliendo il pannello laterale dx.

– Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione e collegare la gomma del manometro.
– Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione riprodotta rientra nel campo delle pressioni ammesse.
– Scollegare il manometro.
– Terminato il rilievo rimettere la vite di tenuta, controllare eventuali fughe quindi rimontare il pannello portacomandi.

## CHECKING THE SUPPLY PRESSURE

The mains pressure should be measured with a pressure gauge, e.g. a U gauge (min. definition 0.1 mbar) at the pressure test nipple (fig. 4 part 1), which is accessible upon removing the right side panel.

- Remove the locking screw from the pressure test nipple and connect the hose of the pressure gauge.
- Turn the appliance on following the enclosed instructions and check if the reproduced pressure falls within the allowed pressure ranges.
- Disconnect the pressure gauge.
- Upon completion of the control, replace the locking screw, check for leaks and then replace the control panel.

## VERSORGUNGSDRUCKKONTROLLE

Der Netzdruck wird mit einem Manometer (z. B. Manometer in U-Form mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) am Druckstecker des Ventils gemessen (Abb.4 - Det. 1), der durch Entfernung der rechten Seitenwand zu erreichen ist.

– Die Halterungsschraube des Drucksteckers entfernen und mit dem Schlauch des Manometers verbinden.
– Das Gerät den Anweisungen entsprechend in Betrieb nehmen. Kontrollieren, daß sich der Druck im erlaubten Druckbereich befindet.
– Das Manometer entfernen.
– Die Halterungsschraube wieder festschrauben, Gasverluste kontrollieren und die Kommandotafel wieder befestigen

## CONTROLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

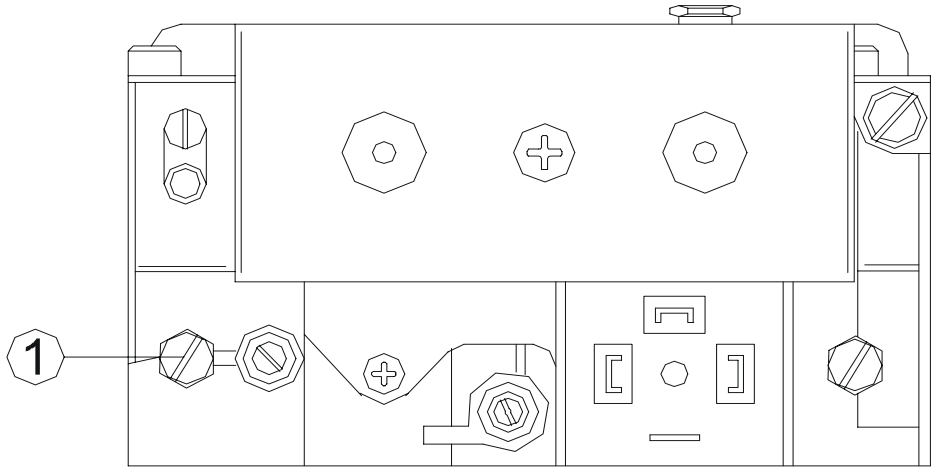
La pression d'alimentation du réseau doit être mesurée à l'aide d'un manomètre par exemple en U (résolution minimale de 0,1 mbar) à la prise de pression de la vanne (fig. 4 dét. 1) qui est accessible en enlevant le panneau latéral droit.

– Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression et relier le tuyau en caoutchouc du manomètre.
– Mettre l'appareil en marche selon les instructions jointes et contrôler si la pression reproduite est comprise dans la plage des pressions admises.
– Débrancher le manomètre.
– Une fois la mesure terminée, remettre en place la vis d'étanchéité, contrôler la présence de fuites éventuelles et remonter ensuite le panneau contenant les commandes.

## CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN

La presión de red se deberá detectar con un manómetro, por ejemplo en "U" (definición mín. 0,1 mbar), en la toma de presión de la válvula (fig. 4 - part. 1), la cual resultará asequible quitando el panel lateral derecho.

- Quitar el tornillo de estanquidad de la toma de presión y conectar el tubo del manómetro.
- Poner en marcha el aparato según las instrucciones anexas y controlar si la presión reproducida está incluida en el campo de las presiones admitidas.
- Desconectar el manómetro.
- Tras haber acabado la detección, volver a insertar el tornillo de estanquidad, controlar la presencia de eventuales fugas de gas y luego volver a montar el panel de mandos.



## CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore sono da eseguire i seguenti controlli:

### Portata termica

Il controllo della portata termica comprende i seguenti punti:

– verificare se il tipo e il gruppo di gas presente sul posto corrisponde a quello riportato nella targhetta supplementare. In caso contrario procedere alla trasformazione o all'adattamento consultando il relativo paragrafo.
– verificare se gli ugelli montati sul forno sono corretti; allo scopo consultare la tabella degli ugelli.
– verificare, adottando per esempio il metodo volumetrico, se il flusso di gas (in $m^3/h$ oppure kg/h) rilevato dopo aver messo in funzione i bruciatori per ca. 10 minuti (condizione di regime) corrisponde a quanto riportato nella tabella degli ugelli.

### Aspetto della fiamma e flusso dell'aria primaria

La distanza per l'aria primaria è fissa e si deve rilevare nella tabella dati tecnici.
Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima.
La fiamma deve essere di colore blu, non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base.

## CONTROL OF OPERATION

The following checks should be carried out before the appliance is delivered to the user:

### Heat output

Checking the heat output includes the following:

- check if the type and group of gas available corresponds to that shown on the supplementary rating plate. If it does not, proceed with conversion and adaptation consulting the relative paragraph.
- check if the invectors fitted on the oven are correct; consult the invector table for this purpose.
- check, using the volumetric method for example, if the gas flow (in $m^3/h$ or kg/h) measured after the burners have been lit for about 10 minutes (regular working conditions) corresponds to the value given in the invector table.

### Appearance of the flame and primary air flow

The distance for the primary air is fixed and can be found in the technical data table.
The appearance of the flame should be checked after about 15 minutes of operation at maximum power.
The flame should be blue with no yellow peaks and stable at the base. A flame tending to yellow or a short flame tending to rise from the burner indicates incorrect regulation of the primary air.

## FUNKTIONSKONTROLLE

Vor Auslieferung des Gerätes an den Benutzer sind die folgenden Kontrollen vorzunehmen:

### Wärmeleistung

Die Kontrolle der Wärmeleistung umfaßt die folgenden Punkte:

– Sich versichern, daß Gasart und Gasgruppe mit den auf dem Zusatzschild angegebenen übereinstimmen. Im gegenteiligen Falle, mit Hilfe des entsprechenden Paragraphen, die Veränderung und Gasumstellung vornehmen.
– Sich davon überzeugen, daß die im Ofen eingebauten Düsen passend sind. Dazu die Düsentabelle konsultieren.
– Sich davon überzeugen, z. B. durch volumetrische Analyse, daß der nach 10 Funktionsminuten (Betriebsbedingungen) des Brenners gemessene Gasfluß (in $m^3/h$ oder kg/h) mit dem in der Düsentabelle wiedergegebenen übereinstimmt.

### Aussehen der Flamme und Primärluftfluß

Der Abstand für die Primärluft ist festlegt und ist der Tabelle der technischen Daten zu entnehmen.
Die Kontrolle des Aussehens der Flamme muß nach ca. 15 Betriebsminuten bei maximaler Leistung vorgenommen werden.
Die Flamme muß von blauer Farbe sein, sie darf keine gelben Punkte aufweisen und muß an der Basis stabil sein. Eine Flamme, die gegen die Farbe Gelb tendiert oder eine kurze Flamme, die dazu tendiert

## CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il est indispensable d'effectuer les contrôles suivants:

### Débit thermique

Le contrôle du débit thermique comprend les opérations suivantes:

– vérifier si le type et le groupe de gaz présent sur le lieu d'installation correspondent bien à ceux indiqués sur la plaquette signalétique supplémentaire. Dans le cas contraire, procéder à la transformation ou à l'adaptation en consultant le paragraphe correspondant;
– vérifier si les bons injecteurs sont montés sur le four: à cet effet, consulter le tableau des injecteurs;
– vérifier, en adoptant par exemple la méthode volumétrique, si le flux de gaz (en $m^3/h$ ou bien en kg/h) mesuré après avoir allumé les brûleurs pendant 10 minutes environ (condition de régime) correspond aux données indiquées dans le tableau des injecteurs.

### Aspect de la flamme et flux d'air primaire

La distance pour l'air primaire est fixe et peut être relevée dans le tableau des données techniques.
Le contrôle de l'aspect de la flamme doit être effectué après 15 minutes environ de fonctionnement à la puissance maximale.

## CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de entregar el aparato al utilizador, es preciso realizar los controles siguientes:

### Capacidad térmica

El control de la capacidad térmica contempla los puntos siguientes:

- verificar si el tipo de gas presente, así como el grupo de pertenencia del mismo, son conformes con lo indicado en la plaqueta suplementaria; en caso contrario, proceder a la transformación o a la adaptación consultando el apartado respectivo;
- verificar si las toberas montadas en el horno son correctas, para ello consultar la tabla de las toberas;
- verificar, adoptando por ejemplo el método volumétrico, si el caudal de gas (en $m^3/h$ o kg/h) detectado tras haber puesto en marcha los quemadores durante unos 10 minutos (condición de régimen) es conforme con lo indicado en la tabla de las toberas.

### Aspecto de la llama y caudal del aire primario

La distancia para el aire primario es fija y se deberá extraer de la tabla de los datos técnicos.
El control del aspecto de la llama se deberá efectuar después de unos 15 minutos de funcionamiento a la potencia máxima.

Una fiamma tendente al giallo oppure una fiamma corta tendente a staccarsi dal bruciatore evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria.

sich von Brenner zu lösen, weist auf eine nicht korrekte Regulierung der Primärluft hin.

La flamme doit être de couleur bleue, elle ne doit pas présenter de pointes jaunes et elle doit être stable à la base. Une flamme jaunâtre ou une flamme courte qui tend à se détacher du brûleur met en évidence un mauvais réglage de l'air primaire.

La llama deberá ser de color azul, no deberán verificarse puntas amarillas y deberá ser estable en la base. Una llama que tiende al amarillo o bien una llama corta que tiende a desprenderse del quemador pone de manifiesto un ajuste erróneo del caudal del aire primario.

| **MODELLO / MODEL /MODELL / MODELE / MODELO** | | **G4 - 33/.** | **G6 - 33/.** | **G9 - 33/.** | **G8 - 33/.** | **G12 - 33/.** | **G18 - 33/.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PORTATA TERMICA / HEAT OUTPUT / WÄRMELEISTUNG / DEBIT THERMIQUE / CAPACIDAD TÈRMICA KW** | | 14 | 20 | 24 | 28 | 40 | 48 |
| **CONSUMI CONSUMPTION VERBRAUCH CONSOMMATIONS CONSUMOS** | Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas Gaz liquide / Gas líquido (12,68 kWh/kg) kg/h | 1,10 | 1,58 | 1,89 | 2,21 | 3,15 | 3,79 |
| | Metano gruppo H / Natural gas group H Methan Gruppe H Methane groupe H / Methano grupo H (Hi = 9,45 kWh/$m^3$)$m^3$/h | 1,48 | 2,12 | 2,54 | 2,96 | 4,23 | 5,08 |
| **DISTANZA ARIA PRIMARIA PRIMARY AIR PRIMÄRLUFT AIR PRIMAIRE AIRE PRIMARIO (MM)** | Gas liquido / Liquid Gas / Flüssigas Gaz liquide / Gas líquido | 42 | 40 | 40 | 42 | 40 | 40 |
| | Metano gruppo H / Natural gas group H Methan Gruppe H / Methano grupo H Methane groupe H | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 |

**UGELLI / DÜSE / INJECTURES**

| | | **G4/33** | **G6/33** | **G9/33** |
|---|---|---|---|---|
| IT – ES- GB- PT- IE- GR- DK<br>SE – FI- FR – BE - LU | G30<br>G20 | 180<br>285 | 215<br>340 | 245<br>370 |
| DE | G30<br>G20<br>G25 | 160<br>285<br>310 | 190<br>340<br>375 | 215<br>370<br>410 |
| AT - CH | G30<br>G20 | 160<br>285 | 215<br>370 | 215<br>370 |
| NL | G30<br>G25 | 180<br>295 | 215<br>355 | 245<br>380 |
| NO | G30 | 180 | 215 | 245 |

## IPRECOLLAUDO DEL FORNO

Prima della consegna al cliente, il forno viene collaudato presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza. Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150 °C mantenendolo per almeno 8 ore. In questa fase il forno produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti. Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.
É da far notare che modifiche all'ambiente di installazione, che possono influenzare l'apporto di aria comburente, rendono necessario un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio.

### TRASFORMAZIONE O ADATTAMENTO

Per la trasformazione dell'alimentazione del forno ad un altro tipo di gas, per esempio da metano a GPL o viceversa, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale. Tutti gli ugelli necessari per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchettino fornito assieme al forno e sono contrassegnati con il diametro del foro. Per la sostituzione, togliere il pannello posizionato sotto la porta del forno svitando le apposite viti, quindi sostituire l'ugello (fig. 5 part. C) utilizzando una chiave adatta.
Dopo ogni trasformazione è necessario aggiornare la targhetta supplementare e sottoporre

## PRE-TESTING OF THE OVEN

Before delivering to the customer, the oven is tested in the manufacturer's workshops both for functionality and safety. At first start-up on the end user's premises, it is recommended to raise the temperature to 150 °C and then keep it at this temperture for at least 8 hours. During this stage the oven will produce smoke and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulating materials. This smoke and the odours disappear in the subsequent operating cycles.
It should be pointed out that changes to the place where it is installed may influence the flow of combustion air, making it necessary to check appliance operation again.

### CONVERSION OR ADAPTATION

To convert the oven gas supply to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG or vice versa, the nozzles of the main burner must be substituted. All the necessary nozzles for the various types of gas are contained in a bag supplied together with the oven and are marked with the diameter of the hole. To replace, remove the panel situated below the oven door by loosening the relative screws, then replace the nozzle (fig. 5 det. C) using a suitable wrench.
After any conversion the supplementary rating plate must be updated and the appliance functions tested again.

## VORHERIGE PRÜFUNG DES OFENS

Vor Auslieferung des Ofens an den Kunden wird er in den Herstellungswerkstätten einer Funktions- und Sicherheitskontrolle unterzogen.
Beim Endbenutzer, während des ersten Betriebszyklus, sollte die Temperatur langsam und schrittweise erhöht werden. Es wirdempfohlen beim Endbenutzer, während des ersten Betriebszyklus, die Temperatur bis zu einem Wert von 150° C zu erhöhen, der für mindestens 8 Stunden gehalten werden sollte. In dieser Phase erzeugt der Ofen Rauch und unangenehme Gerüche, die auf die Verdampfung der Feuchtigkeit zurückzuführen ist, die in den Isoliermaterialien enthalten ist. Rauch und Gerüche treten in den nachfolgenden Betriebszyklen nicht mehr auf. Es muß darauf hingewiesen werden, daß eine Veränderung der Installationsumgebung, die zur Beeinflussung der Zufuhr sauerstoffhaltiger Luft führen kann, eine erneute Funtionskontrolle des Gerätes nötig macht.

### VERÄNDERUNG ODER GASUMSTELLUNG

Die Umstellung des Versorgungsgases des Ofens auf eine andere Gasart , z. B. von Methangas auf Flüssiggas oder umgekehrt, macht den Wechsel der Düsen des Hauptbrenners nötig. Alle für die verschiedenen Gasarten benötigten Düsen befinden sich in einer kleinen Tüte, die mit dem Ofen geliefert wird und sind mit dem entsprechenden Bohrungsdurchmesser gekennzeichnet. Zum

## PRE-ESSAI DU FOUR

Avant d'être livré au client, le four est soumis dans les ateliers de construction à des essais concernant aussi bien la fonctionnalité que la sécurité. Lors du premier cycle de démarrage du four auprès de l'utilisatuer final, il est conseillé d'augmenter la température jusqu'à une valeur de 150° C et de la maintenir pendant au moins 8 heures. Au cours de cette phase, le four dégagera de la fumée et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité contenue dans les matériaux isolants. Cette fumée et ces odeurs disparaîtront au cours des cycles de fonctionnement successifs. Il convient de préciser que si des modifications sont apportées au lieu d'installation, pouvant influencer l'apport d'air comburant, un nouveau contrôle du bon fonctionnement de l'appareil sera nécessaire.

### TRANSFORMATION OU ADAPTATION

Pour la transformation de l'alimentation du four à un autre type de gaz, par exemple le changement de gaz méthane à G.P.L. ou vice versa, il faut changer les injecteurs du brûleur principal. Tous les injecteurs nécessaires pour les différents types de gaz sont contenus dans un petit sachet fourni avec le four et portent l'indication gravée du diamètre de l'orifice. Pour le remplacement des injecteurs, enlever le panneau placé en dessous de la porte du four en dévissant les vis correspondantes, puis remplacer l'injecteur

## PREENSAYO DEL HORNO

Antes de la entrega del horno al cliente, el mismo es ensayado en los talleres de fabricación tanto bajo el perfil de la funcionalidad como de la seguridad. Durante la realizacion del primer ciclo de puesta en marcha del horno, a llevarse a cabo en las instalaciones del usuario final, se remienda aumentar la temperatua del mismo hasta 150 °C y mantenerla en dicho valor durante por lo menos 8 horas. En esta fase el horno producirá humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes, los cuales desaparecerán en los ciclos de funcionamiento sucesivos. Cabe observar que modificaciones del ambiente de instalación, que puedan influir sobre el aporte de aire comburente, hacen necesario un nuevo control del funcionamiento del aparato.

### TRANSFORMACIÓN O ADAPTACIÓN

Para la transformación de la alimentación del horno para otro tipo de gas, por ejemplo del metano al GPL o viceversa, se deberán sustituir las toberas del quemador principal. Todas las toberas requeridas para los distintos tipos de gases están contenidas en una bolsita que se suministra junto con el horno y están marcadas con el diámetro del orificio. Para la sustitución de las mismas, quitar el panel colocado debajo de la puerta del horno destornillando los tornillos al

Il’apparecchio ad una nuova prova delle funzioni.

Wechsel das Paneel unter der Ofentüre abnehmen. Dazu die entsprechenden Schrauben lösen. Dann die Düse mit einem passenden Schlüssel ersetzen (Abb. 5 Det. C).
Nach jeder Umstellung muß des Zusatzschild auf den neuesten Standgebracht werden, und das Gerät muß einer erneuten Funktionskontrolle unterzogen werden.

(fig. 5 dét.C) en utilisant une clé appropriée.
Après chaque transformation, il est indispensable d’indiquer le gaz utilisé sur la plaquette signalétique supplémentaire et de soumettre l'appareil à un nouvel essai de bon fonctionnement.

efecto y luego realizar la sustitución (fig. 5 part.C) utilizando una llave adecuada.
Después de cada transformación es preciso actualizar la plaqueta suplementaria y someter el aparato a una nueva prueba de las funciones.

## REGOLAZIONE DEL FLUSSO DI ARIA PRIMARIA

Dopo aver tolto il pannello posizionato sotto la porta del forno, regolare l’aria primaria svitando la vite di fissaggio A della fascetta B (fig.5) e posizionandola secondo le indicazioni della tabella a pag. 9 (distanza “X” dell’aria primaria); quindi riavvitare la vite di fissaggio.

## REGULATING THE PRIMARY AIR FLOW

After having removed the panel situated below the oven door, regulate the primary air by loosening the clamping screw A of the clamp B (fig. 5) and positioning it according to indications given in the “Technical data” table pag.9 (distance “X” of the primary air); then tighten the clamping screw.

## REGULIERUNG DES PRIMÄRLUFTFLUSSES

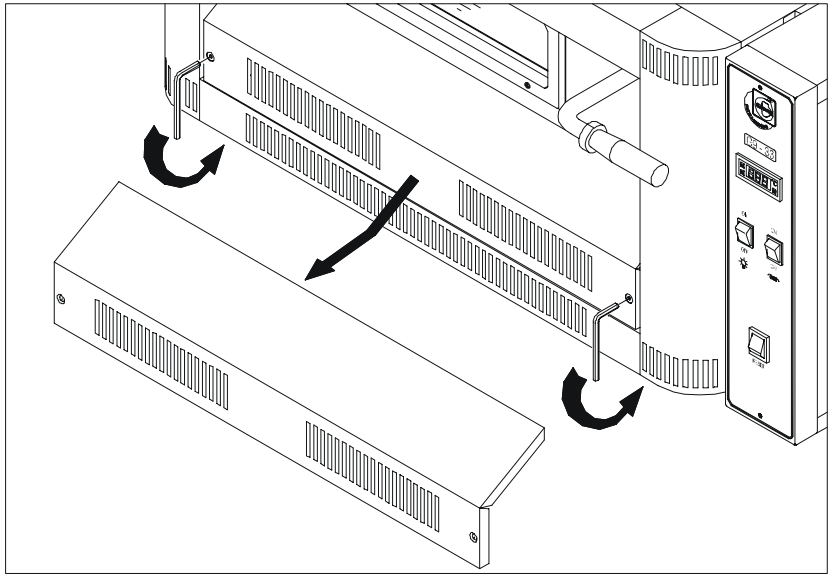
Nach Abnahme des Paneels unter der Ofentüre die Primärluft durch Lösen der Halterungsschraube A von Ring B (Abb. 5) und der Positionierung der Einstellvorrichtung gemäß den Anweisungen der Tabelle „Technische Daten“ Seite 5 (Entfernung „X“ der Primärluft) regulieren. Dann die Halterungsschraube wieder festschrauben.

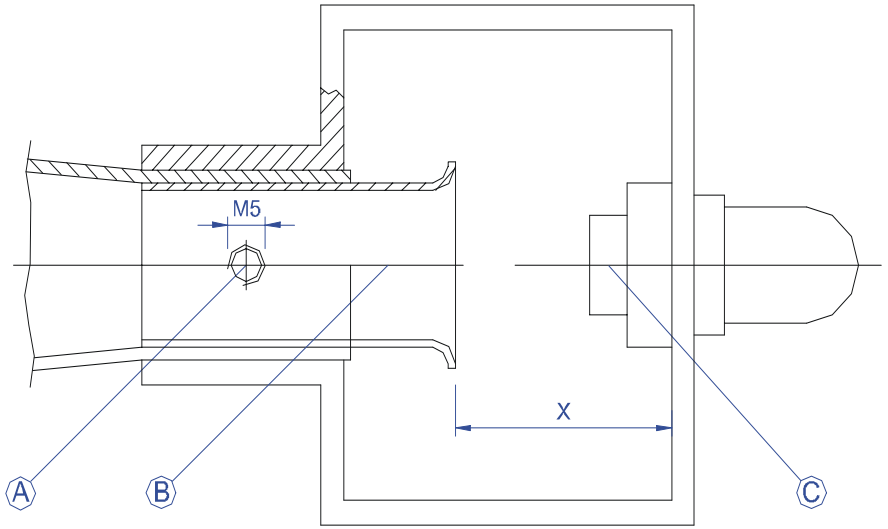
## REGLAGE DU FLUX D’AIR PRIMAIRE

Après avoir enlevé le panneau situé en dessous de la porte du four, régler l’air primaire en dévissant la vis de fixation A du collier B (fig. 5) et en positionnant le dispositif de réglage selon les indications du tableau “Données techniques” page 5 (distance “X” de l’air primaire): revisser ensuite la vis de fixation.

## AJUSTE DEL CAUDAL DE AIRE PRIMARIO

Tras haber quitado el panel situado debajo de la puerta del horno, regular el aire primario destornillando el tornillo de fijación A de la abrazadera B (fig. 5) y posicionar el Venturi según las indicaciones de la tabla “Datos técnicos” página 9 (distancia “X” del aire primario); luego, atornillar los tornillos de sujeción.





## MANUTENZIONE

**Prima di iniziare qualsiasi lavoro di manutenzione, che deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato, è necessario scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e dalla rete di distribuzione del gas.**

Il forno non necessita di particolare manutenzione; è comunque consigliato sottoporlo ad un controllo almeno una volta l'anno.I componenti elettrici sono facilmente accessibili togliendo il pannello laterale dx, mentre il bruciatore, gli ugelli, le candele di accensione e di rilevazione si raggiungono togliendo la protezione frontale situata sotto la porta del forno. I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore.

## MAINTENANCE

**Disconnect the oven from the electricity supply and the mains gas supply before starting any maintenance work, which should be carried out by qualified technicians only.**

The oven requires no particular maintenance; it is, however, advisable to inspect it at least once a year.
The electrical components are easily accessible by removing the right side panel, while the burner, invectors, spark plugs and sensor plugs may be reached by removing the front guard situated below the oven door.
The spare parts should be requested solely from the manufacturer.

## WARTUNG

**Vor allen Wartungsarbeiten, die ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden dürfen, ist es notwendig die Elektrizitäts- und Gasversorgung zu unterbrechen.**

Der Ofen bedarf keiner besonderen Wartung; es ist allerdings empfehlenswert ihn einmal jährlich einer Kontrolle zu unterziehen.
Durch Abnehmen des rechten Seitenpaneels werden die elektrischen Komponenten leicht zugänglich. Der Brenner, die Düsen und die Zünd- und Erfassungskerzen sind durch die Abnahme der frontalen Schutzvorrichtung unter der Ofentür zu erreichen.
Ersatzteile sind ausschließlich über den Hersteller zu beziehen.

## ENTRETIEN

**Avant d'entreprendre tout travail d'entretien, qui ne doit être effectué que par un personnel qualifié, il est indispensable de couper l'alimentation électrique ainsi que l'arrivée du gaz au four.**

Le four ne nécessite pas d'entretien particulier; il est toutefois recommandé d'effectuer un contrôle du four au moins une fois par an.
L'accès aux composants électriques est aisé en enlevant le panneau latéral droit, et au brûleur, aux injecteurs, aux bougies d'allumage et de détection en enlevant la protection avant située en dessous de la porte du four.
Les pièces de rechange doivent être demandées exclusivement au constructeur.

## MANTENIMIENTO

**Antes de comenzar cualquier trabajo de mantenimiento, que deberá ser realizado exclusivamente por personal cualificado, es preciso desconectar el horno de la alimentación eléctrica y de la red de distribución del gas.**

El horno no requiere un mantenimiento específico; en todo caso, se recomienda someterlo a un control por lo menos una vez al año.
Es posible acceder a los componentes eléctricos con suma facilidad quitando el panel lateral derecho, mientras que para acceder al quemador, a las toberas y a las bujías de encendido y de detección habrá que quitar la protección delantera situada debajo de la puerta del horno.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il forno deve essere utilizzato solamente sotto sorveglianza.
- Durante l'uso le superfici del forno diventano calde, si raccomanda particolare prudenza.
- Il forno è destinato ad un uso professionale, pertanto solo personale qualificato ne può fare uso.
- L'installazione nonché un eventuale trasformazione o adattamento ad un altro tipo di gas, devono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.
- Almeno una volta l'anno è consigliabile sottoporre il forno ad un controllo, che deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato.
- Il forno è stato concepito per la cottura di pizze e prodotti alimentari analoghi non contenenti alcolici; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Il forno non deve essere sottoposto a getti d'acqua diretti o a pressione.
- Termostato di sicurezza: eventuali anomalie di funzionamento potrebbero provocare un sovrariscaldamento del forno ed il conseguente intervento del termostato di sicurezza che intercetta automaticamente l'erogazione del gas al bruciatore; in questo caso, interrompere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto del gas

## OPERATING INSTRUCTIONS

### SAFETY RECOMMENDATIONS

- The oven should only be used under strict supervision.
- During use the oven surfaces become hot; particular caution is recommended.
- The oven is designed for professional use by qualified personnel only.
- Installation as well as any conversion or adaptation to another type of gas should be carried out in conformity with current regulations by qualified, authorised personnel only.
- It is recommended to have the oven inspected by qualified, authorised personnel at least once a year.
- The oven has been designed for cooking pizzas and similar alcohol-free food products; any other use is to be considered improper.
- Direct jets of water or water jets under pressure should not be used on the oven.
- Safety thermostat: any malfunctioning could cause overheating of the oven and the consequent activation of the safety thermostat, which automatically cuts off the gas supply to the burner. In this event, switch off the electricity supply, close the gas cock situated between the appliance and the mains outlet and call the service centre.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

### SICHERHEITSHINWEISE

- Der Ofen darf nur unter Beobachtung benutzt werden.
- Bei Benutzung erhitzen sich die Oberflächen des Ofens, besondere Vorsicht ist angebracht.
- Der Ofen ist für die berufliche Nutzung ausgelegt und darf daher nur von Fachpersonal bedient werden.
- Die Installation und eine eventuelle Veränderung oder Umstellung auf eine andere Gasart muß gemäß der geltenden Gesetzesvorschriften und ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, das im Besitz einer ordentlichen Zulassung ist, durchgeführt werden.
- Es wird empfohlen den Ofen wenigstens einmal jährlich einer Kontrolle durch qualifiziertes Fachpersonal zu unterziehen.
- Der Ofen ist für die Zubereitung von Pizzas oder ähnlichen Lebensmitteln ohne Alkoholgehalt entwickelt worden; jede andere Verwendung ist unsachgemäß.
- Der Ofen darf nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit unter Druck stehendem Wasser in Berührung kommen.
- Sicherheitsthermostat: Eventuelle Funktionsstörungen könnten eine Überhitzung des Ofens und somit ein Eingreifen des Sicherheitsthermostats verursachen. Dieses unterbindet automatisch die Gasversorgung des Brenners. In diesem Falle die elektrische Versorgung unterbrechen, den Gashahn am oberen Ende der Versorgungsleitung schließen und den Kundendienst anfordern.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- Le four doit être utilisé exclusivement sous surveillance.
- Pendant son utilisation les surfaces du four deviennent très chaudes, il est donc conseillé de faire fort attention.
- Le four est un appareil destiné à un usage professionnel et doit par conséquent être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.
- L'installation ainsi que la transformation ou l'adaptation éventuelle à un autre type de gaz doivent être effectuées conformément aux prescriptions des lois en vigueur exclusivement par un personnel qualifié et autorisé.
- Il est conseillé de soumettre le four au moins une fois par an à un contrôle qui doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé.
- Le four a été conçu pour la cuisson de pizzas et de produits alimentaires similaires ne contenant pas d'alcool; tout autre usage doit être considéré comme impropre.
- Le four ne doit pas être soumis à des jets d'eau directs ou sous pression.
- Thermostat de sécurité: des anomalies éventuelles de fonctionnement pourraient provoquer une surchauffe du four et, par conséquent, l'intervention du thermostat de sécurité qui coupe automatiquement l'arrivée du gaz au brûleur; dans ce cas, débrancher l'alimentation

## INSTRUCCIONES DE USO

### ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- El horno deberá utilizarse sólo bajo estricta supervisión.
- Las superficies del horno durante el uso se calientan, por lo que se recomienda manejar el aparato con suma prudencia.
- El horno está destinado para un uso profesional, por tanto sólo personal cualificado podrá utilizarlo.
- La instalación, así como una eventual transformación o adaptación a otro tipo de gas, deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y autorizado, conforme a las disposiciones de ley vigentes.
- Se recomienda someter el horno a un control por lo menos una vez al año, el cual deberá ser llevado a cabo por personal cualificado y autorizado.
- El horno ha sido concebido para la cocción de pizzas y productos alimenticios similares sin contenido de alcohol; cualquier otro uso deberá considerarse impropio.
- El horno no deberá ser sometido a chorros de agua directos o a presión.
- Termostato de seguridad: eventuales anomalías de funcionamiento podrían provocar un recalentamiento del horno y la consecuente intervención del termostato de seguridad que intercepta automáticamente el suministro

posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO CAMERA DI COTTURA

Il pannello comandi (fig. 6) è situato sulla parte destra della facciata del forno.

A Display a 3 cifre: indica la temperatura della camera di cottura in °c.
B Tasto "set": permette di visualizzare la temperatura impostata.
C Tasto "+" : serve per aumentare la temperatura impostata.
D Tasto "-" : serve per diminuire la temperatura impostata.
E Interruttore generale
F Interruttore illuminazione
G Pulsante di ripristino bruciatore

## TURNING THE OVEN ON AND OFF

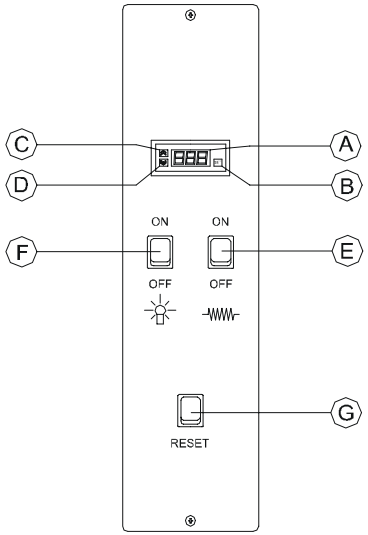
The control panel (fig. 6) is situated at the right of the oven front panel.

A 3-figure display: this indicates the oven temperature in °C.
B "Set" key: used to display the set temperature.
C "+" key: used to increase the set temperature.
D "-" key: used to decrease the set temperature.
E On/off switch.
F Light switch.
G Burner reset push button.

## AUFHEIZEN UND ABKÜHLEN DER KOCHKAMMER

Die Kommandotafel (Abb. 6) befindet sich auf der rechten Frontseite des Ofens.

A. Display mit 3 Ziffern: zeigt die Temperatur der Kochkammer in ºC an.
B. „Set"-Taste: zeigt die eingestellte Temperatur an.
C. Taste „+": dient zur Erhöhung der eingestellten Temperatur.
D. Taste „-": dient zur Verminderung der eingestellten Temperatur.
E. Hauptschalter
F. Beleuchtungsschalter
G. Taste für die Brennerbereitstellung




## ALLUMAGE ET ARRET DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Le tableau de commande (fig. 6) est situé sur la partie avant droite du four.

A Afficheur à 3 chiffres: indique la température de la chambre de cuisson en °C.
B Touche "SET": permet de visualiser la température programmée.
C Touche "+": permet d'augmenter la température programmée.
D Touche "-": permet de diminuer la température programmée.
E Interrupteur général.
F Interrupteur éclairage.
G Bouton de réarmement brûleur.

## ENCENDIDO Y APAGADO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

El panel de mandos (fig. 6) se encuentra en la parte derecha de la fachada del horno.

A Display de 3 cifras: indica la temperatura de la cámara de cocción en ºC.
B Tecla "set": permite visualizar la temperatura seleccionada.
C Tecla "+": sirve para aumentar la temperatura seleccionada.
D Tecla "-": sirve para disminuir la temperatura seleccionada.
E Interruptor general.
F Interruptor de alumbrado.
G Pulsador de reposición del quemador.

Per accendere il forno procedere come segue:

- aprire il rubinetto di intercettazione del gas
- portare l'interruttore generale (E) nella posizione "ON."
- impostare la temperatura di cottura desiderata. Per l'impostazione premere il pulsante "SET" ed agire sui tasti "+" per aumentare la temperatura, "-" per diminuirla. Se la temperatura, che verrà visualizzata sul display, è superiore a quella presente all'interno della camera di cottura, il bruciatore dovrebbe andare in funzione dopo pochi secondi.
- Se dopo 10 secondi ciò non avviene, si accende automaticamente il pulsante di ripristino bruciatore (G); tale sistema di sicurezza interviene rilevando l'assenza della fiamma tramite una sonda ionizzata posta all'interno della camera di combustione. In questo caso verificare che arrivi gas al bruciatore (cioè che tutti i rubinetti di intercettazione gas sianoaperti), attendere 15 secondi e riarmare il bruciatore premendo il tasto di ripristino bruciatore (G). Nel caso in cui persistesse per più volte l'accendersi della spia dell'interruttore di ripristino bruciatore, spegnere il forno e far controllare il bruciatore da personale qualificato.
- Per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura premere il relativo interruttore (F)

To light the oven, proceed as follows:

- Open the gas cut-off cock;
- put the on/off switch (E) to on;
- set the required cooking temperature. To set, press the "SET" button and use the "+" key to increase the temperature and the "-" key to decrease it. If the temperature, which is shown on the display, is higher than that inside the oven, the burner should light after a few seconds;
- If this does not happen within 10 seconds, the burner reset button (G) comes on automatically: this safety system activates, detecting the absence of flame through an ionised sensor located inside the combustion chamber. In this event check that gas arrives at the burner (i.e. that all the gas cut-off cocks are open), wait for 15 seconds and reset the burner by pressing the burner reset key (G). If the warning light of the burner reset switch persists in lighting up, turn out the oven and have the burner checked by qualified personnel;
- to switch the interior oven light on and off, press the relative switch (F).

o switch off the oven just put the on/off switch (E) to "OFF".Upon switching on again, the control panel shows the mode in which it was left at the time of switching off.

Zum Einschalten des Ofens wie folgt vorgehen:

- Den Gasabsperrhahn öffnen.
- Den Hauptschalter (E) in Position „on" bringen.
- Die gewünschte Kochtemperatur einstellen. Dazu den Druckknopf „set" drücken und über die Tasten „+" und „-" die Temperatur erhöhen oder verringern. Ist die auf dem Display angezeigte Temperatur höher als die Temperatur im Inneren der Kochkammer, so wird der Brenner innerhalb weniger Sekunden in Funktion treten.
- Sollte dies nach 10 Sekunden nicht geschehen, schaltet sich automatisch die Taste für die Brennerbereitstellung (G) ein. Dieses Sicherheitssystem greift ein, nachdem das Fehlen der Flamme über eine ionisierte Sonde im Inneren der Brennkammer erfaßt wurde. In diesem Fall überprüfen, ob Gas beim Brenner ankommt (Alle Gasabsperrhähne müssen geöffnet sein.), 15 Sekunden abwarten und den Brenner wieder bereitstellen, indem die Taste zur Brennerbereitstellung (G) gedrückt wird. Sollte mehrere Male die Kontrollampe der Taste für die Brennerbereitstellung aufleuchten, den Ofen abstellen und den Brenner von fachkundigem Personal kontrollieren lassen.
- Zum Einund Ausschalten der Innenbeleuchtung der Kochkammer den entsprechenden Schalter (F) drücken.

Pour allumer le four procéder de la manière suivante:

- Ouvrir le robinet de barrage du gaz.
- Placer l'interrupteur général (E) sur la position "ON".
- Régler la température de cuisson souhaitée. Pour la programmation, appuyer sur le bouton "SET" puis augmenter ou diminuer la température respectivement au moyen des touches "+" et "-". Si la température visualisée sur l'afficheur est supérieure à celle présente à l'intérieur de la chambre de cuisson, le brûleur se met en marche après quelques secondes.
- Si cela ne se produit pas après 10 secondes, le bouton de réarmement du brûleur (G) s'allume automatiquement: ce système de sécurité intervient en détectant l'absence de flamme par l'intermédiaire d'une sonde ionisée située à l'intérieur de la chambre de combustion. Dans ce cas, vérifier que le gaz arrive bien au brûleur (c'est-à-dire que tous les robinets de barrage du gaz soient ouverts), attendre 15 secondes et réarmer le brûleur en appuyant sur le bouton de réarmement du brûleur (G). Si la lampe témoin de l'interrupteur de réarmement du brûleur s'allume à plusieurs reprises, éteindre le four et faire appel à un personnel qualifié pour le faire contrôler.
- Pour allumer et éteindre l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l'interrupteur correspondant (F).

Para encender el horno, proceder de la manera siguiente:

- abrir la llave de interceptación del gas;
- situar el interruptor general (E) en la posición "ON";
- seleccionar la temperatura de cocción deseada. Para realizar el planteamiento pulsar "SET" y actuar sobre las teclas "+" para aumentar la temperatura y "-" para disminuirla. Si la temperatura que se visualiza en el display es superior a la presente en el interior de la cámara de cocción, el quemador debería ponerse en marcha después de algunos segundos;
- si lo anterior no se verifica dentro de 10 segundos, automáticamente se enciende el pulsador de reposición del quemador (G); este sistema de seguridad interviene detectando la ausencia de la llama a través de una sonda ionizada puesta en el interior de la cámara de combustión. En este caso verificar que llegue gas al quemador (es decir, que todas las llaves de interceptación del gas estén abiertas), aguardar 15 segundos y rearmar el quemador pulsando la tecla de reposición del quemador (G). Si el encendido de las luces testigos del interruptor de reposición del quemador se repitiera varias veces, apagar el horno y hacer controlar el quemador por personal cualificado;

Per spegnere il forno è sufficiente portare l'interruttore generale (E) nella posizione "OFF.".
Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nel modo in cui era stato lasciato al momento dello spegnmento.

## PULIZIA E CURA

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica e del gas e aspettare che il forno si raffreddi.

**ATTENZIONE: non lavare il forno con getti d'acqua diretti o in pressione!**

Pulire quotidianamente la camera di cottura asportando eventuali residui alimentari senza utilizzare sostanze nocive alla salute.
Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.
Non pulire il cristallo della porta quando è ancora caldo.
Nel caso in cui il forno non venga utilizzato per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e del gas e passare sulle superfici di acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

**Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!**

## CLEANING

Disconnect from the electricity and the gas supply and wait for the oven to cool before carrying out any cleaning or maintenance.

**ATTENTION: do not use jets of water, either direct or under pressure, for cleaning the oven.**

Clean the oven interior daily, removing any food particles without using substances that are harmful to health.Clean the exterior with a dry cloth, avoiding the use of solvents or products containing abrasive substances or chlorates.Do not clean the glass door when it is still hot.If the oven is not to be used for a long period, disconnect from the electricity and gas supplies and wipe the stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to form a protective film over them.

**These recommendations are important for keeping the oven in good condition and failure to observe them could result in damage which is not covered by the warranty!**

Um den Ofen auszuschalten, den Hauptschalter (E) in die Position „OFF" bringen.
Bei Wiedereinschalten erscheint die Kommandotafel so, wie zum Zeitpunkt des Abschaltens.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Elektrizitäts- und Gasversorgung unterbrechen und abwarten, bis der Ofen abgekühlt ist.

**ACHTUNG: Den Ofen nicht mit direktem Wasserstrahl oder mit unter Druck stehendem Wasser reinigen.**

Die Kochkammer täglich reinigen und eventuelle Nahrungsmittelreste entfernen. Hierbei keine gesundheitsschädlichen Substanzen verwenden.
Die Außenteile mit einem trockenen Tuch reinigen und keine Lösungsmittel oder Produkte verwenden, die Scheuer- oder Chlorsubstanzen enthalten.
Das Türglas nicht reinigen, solange es heiß ist.
Wird der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht eingesetzt, den Netzstecker ziehen, die Gasversorgung unterbrechen und die Edelstahloberfläche mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch reinigen, um so einen Schutzfilm aufzutragen.

**All diese Maßnahmen halten den Ofen in einem guten Zustand und deren Nichtbeachtung kann Schäden verursachen, die von der Ga-**

Pour éteindre le four, il suffit d'amener l'interrupteur général (E) sur la position "OFF".
Lors de l'allumage successif du four, le tableau de commande se présentera de la même manière qu'au moment de l'arrêt du four.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'alimentation électrique et couper l'arrivée du gaz, et attendre que le four se refroidisse.

**ATTENTION: ne jamais nettoyer le four avec des jets d'eau directs ou sous pression!**

Nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson en enlevant les éventuels résidus alimentaires sans utiliser de substances nuisibles à la santé.
Nettoyer les parties extérieures à l'aide d'un chiffon sec en évitant l'utilisation de solvants ou de produits contenant des substances abrasives ou chloratées.
Ne pas nettoyer la vitre de la porte quand elle est encore chaude.
Si l'on prévoit de ne pas utiliser le four pendant une longue période de temps: débrancher l'alimentation électrique et couper l'arrivée du gaz, protéger les surfaces en acier inoxydable en passant un chiffon humecté d'huile de vaseline pour les recouvrir d'une couche de protection.

**Toutes ces précautions sont fondamentales afin de conserver le four en parfait état et le**

- para encender y apagar el alumbrado en el interior de la cámara de cocción pulsar el interruptor respectivo (F).

Para apagar el horno es suficiente situar el interruptor general (E) en la posición "OFF".
Tras el reencendido del horno, el cuadro de mandos se presentará tal como se dejó cuando se a

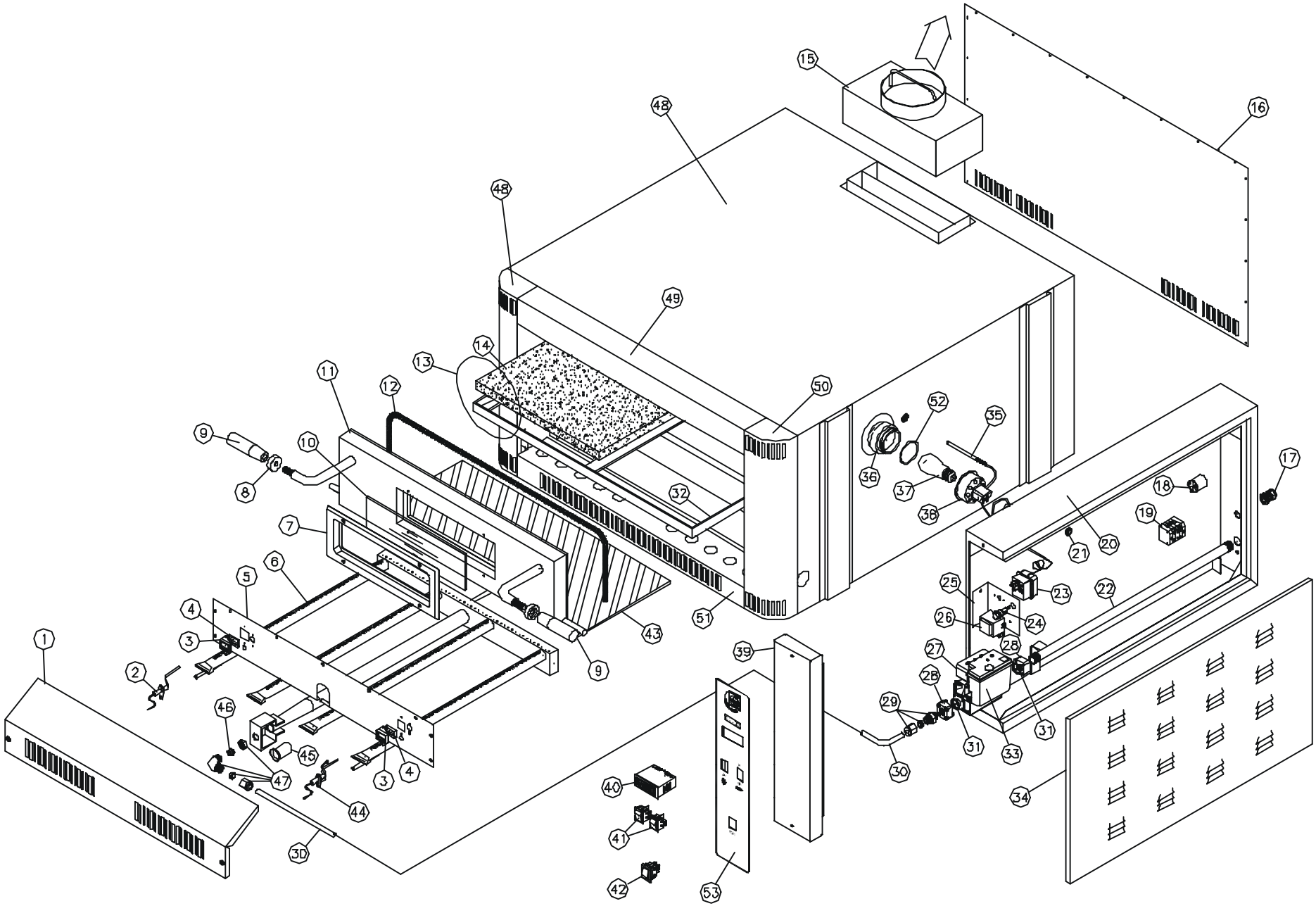
## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Antes de efectuar las operaciones de limpieza o de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica y el gas y esperar que el horno se enfríe.

**ATENCIÓN: no lavar el horno con chorros de agua directos o a presión.**

Limpiar cotidianamente la cámara de cocción eliminando los eventuales residuos alimenticios sin utilizar sustancias nocivas para la salud.Limpiar las partes externas con un paño seco, evitando el uso de disolventes o de productos que contengan sustancias abrasivas o cloradas.
No limpiar el cristal de la puerta cuando aún esté caliente.En caso de que no se utilice el horno durante largos períodos, desconectar la alimentación eléctrica y el gas y limpiar las superficies de acero inoxidable con un paño impregnado de aceite de vaselina para aplicar una película de protección.

**Todas estas previsiones son muy importantes para la buena conservación del horno y su incumplimiento podría causar daños no contemplados en la garantía.**


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53

| MAX | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **NR** | **COD.** | **PEZZI DI RICAMBIO** | **SPARE PARTS** | **ERSATZTEILE** | **PIÈCES DE RECHANGE** | **PIEZASS DE REPUEESTO** |
| 2 | ME0000471 | Candela ionizzatore | Ionisation plug | Ionisationskerze | Bougie d'ionisation | Bujía de ionización |
| 4 | ADNM00001 | Vetrino bruciatore | Burner small glass pane | Glühbirnenglas | Vitre lampe | Cristal de la lámpara |
| 6 | SLFG01090 | Bruciatore G433 | Burner G433 | Brenner G433 | Bruleur G433 | Bastidor G433 |
| 6 | SLFG01091 | Bruciatore G633-G933 | Burner G633-G933 | Brenner G633-G933 | Bruleur G633-G933 | Bastidor G633-G933 |
| 8 | MP0000030 | Rondella salvamani | Hand protection washer | Handschutzgummi | Rondelle protège-doigts | Arandela salvamanos |
| 9 | MP0000021 | Manopola MC29x115 | Door handle MC29x115 | Türgriff MC29x115 | Poingnée porte MC29x115 | Manilla de la puerta MC29x115 |
| 10 | ADNM00000 | Vetro porta | Door glazing | Türglas | Vitre porte | Cristal de la puerta |
| 12 | SLFG01200 | Guarnizione porta 4-6 | Door seal 4-6 | Türdichtung 4-6 | Bourrelet de la porte 4-6 | Junta de la puerta 4-6 |
| 12 | SLFG01201 | Guarnizione porta 9 | Door seal 9 | Türdichtung 9 | Bourrelet de la porte 9 | Junta de la puerta 9 |
| 14 | ADNM00011 | Pietra 330x330x30 | Stone 330x330x30 | Stein 330x330x30 | Pierre 330x330x30 | Piedra 330x330x30 |
| 18 | ME0000450 | Filtro antidisturbo G33 | Radio interference G33 | Antistörungsfilter G33 | Filtre antiparasite G33 | Filtro antiperturbación G33 |
| 19 | ME0000 | Morsettiera | Terminal board | Klemmenhalterung | Plaque à brones | Regleta de bornes |
| 23 | ME0000305 | Termostato sicurezza 430°C | Safety thermostat 430°C | Sicherheitsthermostat 430°C | Thermostat de sécurité 430°C | Termostato de seguridad 430°C |
| 24 | ME0000440 | Portafusibile | Fuse block | Sicherungshalterung | Porte-fusible | Portafusible |
| 24 | ME0000441 | Fusibile | Fuse | Sicherung | Fusible | Fusible |
| 26 | ME0000410 | Trasformatore 230-12 | Transformer 230-12 | Trasformator 230-12 | Trasfomateur 230-12 | Trasformator 230-12 |
| 27 | ME0000431 | Elettrovalvola 830 TANDEM | Solenoid valve 830 TANDEM | Elecktroventil 830 TANDEM | Electrovanne 830 TANDEM | Electroválvula 830 TANDEM |
| 33 | ME0000420 | Controllo di fiamma | Ignition card | Zündungskarte | Carte allumage | Tarjeta de encendido |
| 35 | ME0000400 | Sonda TCJ | Temperature sensor TCJ | Tempertursonde TCJ | Sonde température TCJ | Sonda de temperatura TCJ |
| 36 | ADNM00003 | Globetto illuminazione ELS | Lighting sphere ELS | Lampenschirm Beleuchtung ELS | Globe éclairage ELS | Globe iluminación ELS |

| MAX | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **NR** | **COD.** | **PEZZI DI RICAMBIO** | **SPARE PARTS** | **ERSATZTEILE** | **PIÈCES DE RECHANGE** | **PIEZASS DE REPUEESTO** |
| 37 | ME0000370 | Lampada E14 | Light bulb E14 | Glühbirne E14 | Lampe E14 | Lámpara E14 |
| 38 | ME0000360 | Portalampade E14 | Light fitting E14 | Glühbirnenhalterung E14 | Douille E14 | Portalámpara E14 |
| 40 | ME0000307 | Termostato digitale | Electronic thermostat | Elektronisches thermostat | Thermostat électronique | Termostato electrónico |
| 41 | ME0000331 | Interruttore 2P | Double-pole switch | Zweipoliger schalter | Interrupteur bipolare | Interruptor bilopar |
| 42 | ME0000332 | Interruttore reset | Reset switch | Reset schalter | Interrupteur Reset | Interruptor de reset |
| 44 | ME0000470 | Candela accensione | Spark plug | Zündkerze | Bougie d’allumage | Bujía de encendido |
| 52 | MM0000225 | Ghiera globetto illuminazione | Ring for  lamp holder ball | Fassung für  lampenhalterung | Bague pour petit globe | Abrazadera para globo |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |